

# Q/JSR

景洪勐罕十二千田土特产加工坊（个体工商户）企业标准

Q/JSR 0001 S-2025

## 水果干制品

2025-12-26 发布

2026-01-07 实施



景洪勐罕十二千田土特产加工坊（个体工商户）

发布

## 前 言

本加工坊生产的水果干制品是以菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角等新鲜水果为原料，经挑选、清洗、去皮（核）、整理、分切或不分切、添加或不添加白砂糖、煮（或不煮）、干燥脱水、分选包装工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》的规定制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪勐罕十二千田土特产加工坊（个体工商户）提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。



# 水果干制品

## 1 范围

标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角等新鲜水果为原料，经挑选、清洗、去皮（核）、整理、分切或不分切、添加或不添加白砂糖、煮（或不煮）、干燥脱水、分选包装工艺制成的水果干制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

根据工艺和原料形态不同进行分类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果应选充分成熟、洁净、无污染、无腐烂变质，并符合相应食品安全标准和有关规定；

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.4 其它辅料：应符合相应的食品安全标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 要 求                    | 检 验 方 法                       |
|-------|------------------------|-------------------------------|
| 组织形态  | 具有相应产品应有的组织形态          | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味与滋味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味 |                               |
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽             |                               |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质              |                               |



#### 4.3 理化指标

应符合表3的规定：

表 3 理化指标

| 项 目           | 指 标  |     |      | 检验方法      |
|---------------|------|-----|------|-----------|
|               | 菠萝干  | 香蕉干 | 其它果干 |           |
| 水分 (g/100g) ≤ | 20.0 |     | 18.0 | GB 5009.3 |

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

| 项 目                 | 指 标 | 检验方法       |
|---------------------|-----|------------|
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

#### 4.5 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF1070 的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760水果干类的规定。

#### 4.10 生产加工的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺的同一种包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样



同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于12个独立包装）。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，要检验合格方可出厂。出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。



## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

四、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



唐鸿兵

备案企业主要负责人（签字）

2025年12月25日

2025年12月25日