

Q/XDD

云南鲜朵朵菌业有限公司企业标准

Q/XDD 0003 S—2026

水果制品

2026 - 03 -05 发布

2026- 03-09 实施

云南鲜朵朵菌业有限公司 发布



前 言

我公司生产的水果制品是以新鲜、干制水果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加坚果干制品、食糖、蜂蜜、淀粉糖、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（或油炸）、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南鲜朵朵菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘炎香。



水果制品

1 范围

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

本标准适用于以新鲜、干制水果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加坚果干制品、食糖、蜂蜜、淀粉糖、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（或油炸）、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的水果制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

- 3.1 按使用原料不同分为：单一型、混合型；
- 3.2 按加工方式不同分为：非油炸型、油炸型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红枣、桑椹、桂圆、芒果、山楂、火龙果、菠萝、草莓、蔓越莓、杏子、雪梨、苹果、无花果、柿子、猕猴桃等新鲜水果：应选用成熟、无污染、无腐烂、无异味、无虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 夏威夷果、核桃、腰果、瓜子、碧根果、巴旦木等坚果干制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。



表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

油炸类产品理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

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3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16（油炸水果、限坚果及籽类） 0.4（干制水果）	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 油炸类、坚果及籽类的微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌 ^c	≤	25			GB 4789.15



^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b限油炸类产品检测； ^c仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。
--

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，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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) 出厂检验结果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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；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，堆码高度以提取方便为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备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》。

云南鲜朵朵菌业有限公司



备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2016年03月05日

2016年03月05日