

Q/FXQ

阿拉尔市芳馨情果品有限公司
食品 安全 企业 标准



Q/FXQ 0001S—2025

水果干制品

2025 - 03 - 10 发布

2025 - 03 - 20 实施

阿拉尔市芳馨情果品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由阿拉尔市芳馨情果品有限公司提出；

本标准由阿拉尔市芳馨情果品有限公司起草；

本标准起草人：石继芳；

本标准批准人：石继芳；

本标准于2025年3月10日首次发布。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以第三章规定的产品。

2 规范性引用文件

下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。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 10782	蜜饯质量通则	



GB/T 26150 免洗红枣
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据产品生产工艺和产品的不同，分为：水果干制品、枣夹仁制品、枣仁派制品。

3.1 水果干制品

以干制红枣（无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄干、无花果干、蓝莓干、西梅干等水果干为原料，经筛选、清洗、去核或不去核、切分或不切分、热风干燥或冷冻干燥、分选或不分选、包装（或真空包装）工艺制成的即食水果干制品。

3.2 枣夹仁制品

以干制红枣为原料，经精选、去核、夹入生干坚果仁（核桃仁）、熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁、葵花籽仁、甜杏仁、花生仁、开心果、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁等）、水果干制品（杏肉干、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、无花果干、哈密瓜干、桑椹干、枸杞干、小西红柿干等），经整理、包装或真空包装制成的枣夹仁制品

3.3 枣仁派制品

以干制红枣为原料，经去核分拣、蒸制后，中间加入坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁、芝麻等）、水果干制品（葡萄干、枸杞等）中的一种或几种，表面添加芝麻(或不添加)，装模具、压块成型、切块、包装(或真空包装)制成的枣仁派制品。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 干制红枣（无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄干、无花果干、蓝莓干、西梅干、杏肉干、蔓越莓干、草莓干、哈密瓜干、桑椹干、枸杞干、小西红柿干等水果干无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。生干坚果仁（核桃仁）、熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁、葵花籽仁、甜杏仁、花生仁、开心果、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、芝麻等坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

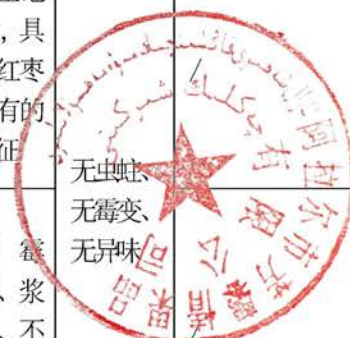
4.1.4 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.2 感官要求

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
	干制红枣	无核干制红枣、	其他水果	枣夹仁制 枣仁派制	

	枣王	超特级	特级	一级	二级	三级	四级	枣片、枣条、枣圈	干制品	品	品	
色泽	果肉肥厚,具有红枣应有的色泽,无肉眼可见外来杂质								应具有该品种应有的色泽			
果型和大小	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征	果型饱满,具有红枣应有的特征				
损伤和缺点	无霉烂果、不熟果,无浆头、不熟果和虫果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果		无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果				
粒数/(粒/kg)	120~159	160~180	181~230	231~280	281~330	331~450	>450	/	/			
组织形态	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	具有该产品应有的形态、无虫蛀、无霉变、无异味		
气味、滋味	具有本品固有的气味、无异味											
杂质	无肉眼可见外来杂质											

4.3 理化指标

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
总糖, g/100g	干制红枣、干制无核红枣、枣片、枣条、枣圈 ≥ 50	GB/T 10782
水分, g/100g	葡萄干 ≤ 20 其他 ≤ 25	GB 5009.3
总酸(以苹果酸计), g/100g	葡萄干 ≤ 2.5	GB 12456
铅(以Pb计), mg/kg	水果干制品 ≤ 0.49 坚果仁及籽类 ≤ 0.19	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), g/kg	水果干制品 ≤ 0.1	GB 5009.34
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 50	GB 5009.185
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	坚果仁及籽类 ≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	生干坚果 ≤ 0.08 生干籽类 ≤ 0.40 熟制葵花籽 ≤ 0.80 熟制其他 ≤ 0.50	GB 5009.227

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	其他熟制坚果仁及籽类 ≤5.0	GB 5009.22
注：农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。 铅指标严于 GB 2762 的规定。 展青霉素仅限苹果干、海棠果干、山楂干的检测项目。 除产品原料中含有的二氧化硫残留外，本产品生产过程中未添加任何食品添加剂。		

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	
大肠菌群 ^c	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b	≤25				GB 4789.15
注： ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。 ^c 大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品。					

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注：沙门氏菌仅适用于水果干制品、即食坚果与籽类食品（烘炒类、油炸类、膨化类熟制坚果与籽类食品除外）。 金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品。					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期生产的产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、大肠菌群（仅适用于坚果与籽类食品）、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验应为第4章4.2-4.5的所有项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量不合格不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

食品包装用塑料袋应符合 GB 4806.13、GB/T 10004 的规定。食品包装用纸袋应符合 GB 4806.8 的规定。塑料包装用盒（罐）应符合 GB 4806.7 的规定。规格为 100g/袋、200g/袋、500g/袋，也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

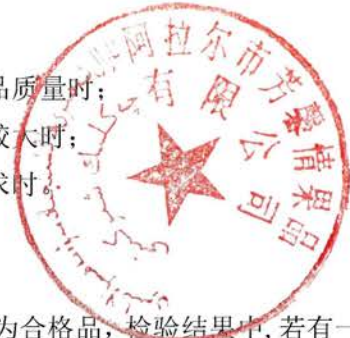
运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

6.4 贮存

在常温、干燥、和通风良好条件下存放，贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，离墙、离地分类堆放。

6.5 保质期


在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果干制品	标准主要起草人	石继芳
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定执行，按照 GB16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定各项指标，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。干制红枣（无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄干、无花果干、蓝莓干、西梅干、杏肉干、蔓越莓干、草莓干、哈密瓜干、桑椹干、枸杞干、小西红柿干等水果干无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。生干坚果仁（核桃仁）、熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁、葵花籽仁、甜杏仁、花生仁、开心果、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、芝麻等坚果与籽类应符合GB 19300的规定。生产用水应符合GB 5749的规定。</p> <p>2、生产工艺：本标准适用于以第三章规定的产品。生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合GB 16325、GB 19300、GB 29921、GB 2760、GB 2761、GB 2762的规定。</p> <p>4、根据产品特点制定：水分、总糖指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求：眼观、鼻嗅、口品尝，每千克果粒按照GB26150规定的方法检验。水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。总糖：按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。总酸：按 GB12456 规定的方法测定。铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定。过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定。酸价按 GB5009.229 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁ 按 GB5009.22 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定。霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定坚果仁及籽类铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$，水果干制品铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		阿拉尔市芳馨情果品有限公司			
注册地址		新疆阿拉尔市八团职工创业园苏州路1号2栋101			
法定代表人/负责人		石继芳	联系电话	15299806579	
企业备案事项联系人		石继芳	联系电话	18119193616	
企业标准名称		水果干制品	企业标准编号	Q/FXQ0001S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.01.02.02 水果干类 04.05.02 加工坚果与籽类			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以Pb计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	水果干类铅（以Pb计）≤ 0.5mg/kg （坚果及籽类）铅≤ 0.2mg/kg	水果干制品铅（以Pb计）≤ 0.49mg/kg （坚果及籽类）铅≤ 0.19mg/kg
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <div style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合</div>				
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：		企业（盖章）  2025年3月20日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制