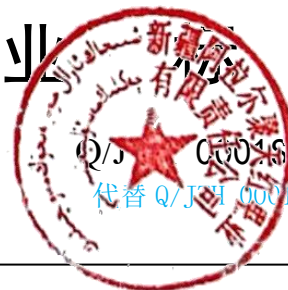


Q/JTH

新疆阿拉尔聚天红果业有限责任公司
食 品 安 全 企 业 准



Q/JTH 0001S—2025
代替 Q/JTH 0001S—2020

水果（果包仁）干制品

2025 - 4- 1 发布

2025 - 5- 1 实施

新疆阿拉尔聚天红果业有限责任公司 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/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆阿拉尔聚天红果业有限责任公司提出。

本标准由新疆阿拉尔聚天红果业有限责任公司组织起草。

本标准起草人：李俊锋

本标准批准人：李俊锋

本标准于 2020 年 4 月 1 日首次发布，本次是到期延续申请。



水果（果包仁）干制品

1 范围

本标准规定了水果（果包仁）干制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、分类、试验方法、检验规则标签、标志、包装、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以本标准 3 所定义的食品。

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. 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 4789. 36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 10782	蜜饯质量通则	
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
GB/T 18672	枸杞执行标准	
GB/T 19586	地理标志产品 吐鲁番葡萄干	
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《定量包装商品计量监督管理办法》		



3 分类

3.1 水果干制品：以新鲜红枣、葡萄、杏、干制红枣、去核红枣、红枣片、越共葡萄干、黑加仑干、香蕉片、杏干、杏肉干、树上干杏、无花果干、苹果干、山楂干、梨、桃干、枸杞干、黑枸杞干、蓝莓干、圣女果干、蔓越莓干、哈密瓜干、猕猴桃干、桂圆干、椰枣、乌梅干、小西红柿干、半边梅干、酸梅干、雪梨干、黄桃干、番茄干、桑葚干、榴莲干、沙棘果干、芒果干、水蜜桃干、海棠果干、草莓干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、木瓜干、荔枝干、樱桃干、李子干、车厘子干、杨梅干、火龙果干、话梅干、雪莲果干、树莓干为原料，经清洗或不清洗、干燥、精选、去核或不去核、分级或不分级、切片或不经切片（条、块）、真空或不真空计量包装制成的水果干制品。

3.2 枣包仁干制品：以干制红枣为原料，经清洗、干燥、精选、去核、分级，包裹生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁及葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干，真空或不真空计量包装制成的枣包仁制品。

3.3 杏包仁干制品：以杏干为原料，经清洗、干燥、精选、去核，包裹生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁及葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干，真空或不真空计量包装制成的杏包仁制品。

3.4 无花果包仁干制品：以无花果干为原料，经清洗、干燥、精选，包裹生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁及葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干，真空或不真空计量包装制成的无花果包仁制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 新鲜红枣、葡萄、杏符合 GB2762、GB2763 规定要求。干制红枣、红枣片（条、块）符合 GB/T26150 的规定。枸杞干、黑枸杞干符合 GB/T18672 的规定。葡萄干符合 GB/T19586 的规定。黑加仑干、香蕉片、杏干、杏肉干、树上干杏、无花果干、苹果干、山楂干、西梅干、梨干、桃干、蓝莓干、圣女果干、蔓越莓干、哈密瓜干、猕猴桃干、桂圆干、椰枣、乌梅干、小西红柿干、半边梅干、酸梅干、雪梨干、黄桃干、番茄干、桑葚干、榴莲干、沙棘果干、芒果干、水蜜桃干、海棠果干、草莓干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、木瓜干、荔枝干、樱桃干、李子干、车厘子干、杨梅干、火龙果干、话梅干、雪莲果干、树莓干符合 GB16325、GB2762、GB2763 规定的要求。

4.1.3 生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁符合 GB19300 的规定，均符合 GB2762、GB2763 规定的要求。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定要求。

4.1.5 食品接触用塑料材料及制品符合 GB4806.7 的要求，内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定要求。

4.1.6 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定要求。

4.2 感官指标

感官要求符合表 1 的规定



表 1 感官要求

项 目	指 标				
外观	葡萄干				
	特级	一级	二级	三级	
	粒大, 饱满	粒大, 饱满	果粒大小均匀	果粒大小较均匀	
果粒均匀度/% $\geq$	90	80	70	60	
杂质 % $\leq$	0.1	0.3	0.5	0.8	
外观	红枣				其他水果(果包仁)干制品
	特等(级)	一等(级)	二等(级)	三等(级)	
	果形饱满, 具有本品种应有的特征, 果大均匀, 内顾肥厚, 无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满, 具有本品种应有的特征, 果实大小均匀, 肉质肥厚, 无霉变果、浆头、不熟果和病果	果形良好, 具有本品种应有的矫正, 果大小均匀, 肉质期吧厚、无霜变浆头果	果形正常, 具有本品种应有的特征, 果实大小较均匀, 肉质肥瘦不均, 无霉变果	外观完整, 无破损, 无虫蛀, 无霉变
色泽	呈原有水果(果包仁)干制品固有的色泽				
滋味、气味	具有本品种固有的气味和滋味、无其他异味				
组织形态	果形(片、条、块)或(包仁)完整、组织紧密、质地柔软有韧性				
杂质(除葡萄干外)	无肉眼可见杂质异物				

4.3 理化指标

理化指标符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分(g/100g)	$\leq$ 20 葡萄干 25 其他
总糖(g/100g)	$\geq$ 50 红枣
总酸(g/100g)	$\leq$ 1.5 桂圆干、荔枝干 2.5 葡萄干 6 其他水果干制品
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	$\leq$ 3 坚果与籽类
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	$\leq$ 0.08 生干坚果 0.40 生干籽类 0.50 熟制坚果及籽类
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.45 水果干制品 0.15 坚果及籽类
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5 花生仁
黄曲霉毒素 B1/(μ g/kg)	$\leq$ 20 花生仁 5.0 其他坚果与籽类
展青霉素/(μ g/kg)	$\leq$ 50 苹果干、山楂干
二氧化硫残留量/(g/kg)	$\leq$ 0.1 水果干制品

注: 1、铅指标严于 GB2762 规定。 2、农药残留限量应符合 GB2763 的规定。
3、除产品原料中含有的二氧化硫残留量, 本品不添加任何食品添加剂。
4、脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品, 其酸价、过氧化值不作要求。



4.4 微生物限量

微生物限量符合表 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)			
大肠菌群	n	c	m	M
	5	2	10	102
霉菌	≤	25（熟制坚果与籽类）		
注：1、a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。				
2、大肠菌群仅限于熟制坚果与籽类及直接食用的生干坚果与籽类食品。				

4.5 致病菌指标

微生物限量符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
^a 大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0	—
注: 1、坚果及籽类仅限于沙门氏菌的检测 2、a 仅适用于生食果蔬制品				

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家市场监督管理总局令第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 在自然光线下, 将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 用目测检验色泽, 嗅其气味, 然后用餐刀按四分法分开, 观察组织及杂质, 品尝滋味与气味, 做出评价。

5.1.2 葡萄干杂质、果粒均匀度按 GB/T19586 规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的测定按 GB5009.3 规定执行。

5.2.2 总糖的测定按 GB/T10782 中总糖规定执行。

5.2.3 总酸的测定按 GB/T12456 规定执行。

5.2.4 过氧化值的测定按 GB5009.227 规定执行。

5.2.5 酸价的测定按 GB5009.229 规定执行。



- 5.2.6 铅的测定按 GB5009.12 规定执行。
- 5.2.7 镉的测定按 GB5009.15 规定执行。
- 5.2.8 黄曲霉毒素 B₁ 的测定按 GB5009.22 规定执行。
- 5.2.9 二氧化硫残留量的测定按 GB5009.34 规定执行。
- 5.2.10 展青霉素的测定按 GB5009.185 规定执行。

5.3 微生物限量

- 5.3.1 大肠菌群的测定按 GB4789.3 平板计数法规定执行。
 - 5.3.2 霉菌的测定按 GB4789.15 规定执行。
 - 5.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7）的测定按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法、GB4789.36 规定执行。
- 5.4 净含量允许短缺量按 JJF1070 规定执行

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、大肠菌群（仅限于熟制坚果与籽类及直接食用的生干坚果与籽类食品的检验）。
- 6.2.2 每批产品应经生产企业检验部门按标准规定的方法检验，并出具产品合格证明后方可出厂。

6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取、检验项目包括本标准规定的 4.2-4.6 的全部项目。
- 6.3.2 型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 更换主要原料、配方、关键工艺时；
 - c) 停产三个月以上时，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家执法监督机构提出型式检验要求时。

6.4 组批与抽样

- 6.4.1 组批同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一包装规格生产的产品为一批。
- 6.4.2 抽样方法应在检验批次中随机抽取，每次抽取 5 箱，每箱取最小包装 2 个整装；无装箱时，抽取最小包装 16 个，且总数量不得少于 2kg 的样品。将抽取样品平均分为 2 份，1 份检验，1 份备查。



6.5 判定

产品检验结果均符合标准要求，则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物限量不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

定量包装的标签符合GB7718、GB28050规定的要求，在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号、营养成分表、生产许可证编号、企业名称、生产地址、产地、联系方式、食用方法、储藏方法。产品包装储运图示标志符合GB/T191的规定。

7.2 包装包装

7.2.1 内包装材料清洁、干燥、无毒、无异味，食品接触用塑料材料及制品符合 GB4806.7 的要求、内包装塑料复合食品包装袋符合 GB4806.13 的规定，包装规格 120g/袋、400g/袋、500g/袋、其他根据客户需求而定。

7.2.2 外包装瓦楞纸箱质量符合 GB/T6543 的规定。

7.2.3 内包装包装严密，封口平整不漏气，图案清晰完整；外包装完整、牢固、底部封牢，箱外捆扎牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具具备防尘、防雨、防晒设施，保持干燥、清洁、无异味，不得与其它有毒、有害、有味的物品混装混运。

7.3.2 搬运时轻拿、轻放，防止重压碰撞。

7.4 贮存

7.4.1 成品库堆放有垫架、堆放整齐，要保持清洁卫生，阴凉通风，干燥无尘，并有防尘、防虫、防鼠设施。

7.4.2 库房码入箱体离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上，中间留有通道，并以品种进行分别类堆放，产品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

8 保质期

在本标准规定的条件下贮存，运输，产品自生产之日起保质期限为 12 个月。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果（果包仁）干制品	标准主要起草人	李俊锋
工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程） 本企业标准的制定目的是本标准严于食品安全国家标准的企业标准。 本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求编写，依据 GB16325《干果食品卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，按照产品的特性确定了产品的技术要求、经过反复试验、产品各项指标均符合国家标准的要求，已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			
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） 1. 原料要求：新鲜红枣、葡萄、杏符合符合 GB2762、GB2763 规定要求。干制红枣、红枣片（条、块）符合 GB/T26150 的规定。枸杞干、黑枸杞干符合 GB/T18672 的规定。葡萄干符合 GB/T19586 的规定。黑加仑干、香蕉片、杏干、杏肉干、树上干杏、无花果干、苹果干、山楂干、西梅干、梨干、桃干、蓝莓干、圣女果干、蔓越莓干、哈密瓜干、猕猴桃干、桂圆干、椰枣、乌梅干、小西红柿干、半边梅干、酸梅干、雪梨干、黄桃干、番茄干、桑葚干、榴莲干、沙棘果干、芒果干、水蜜桃干、海棠果干、草莓干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、木瓜干、荔枝干、樱桃干、李子干、车厘子干、杨梅干、火龙果干、话梅干、雪莲果干、树莓干符合 GB16325、GB2762、GB2763 规定的要求。生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁符合 GB19300 的规定，均符合 GB2762、GB2763 规定的要求。生产用水符合 GB5749 的规定。 2. 主要技术指标设置：依据 GB16325《干果食品卫生标准》制定感官指标、水分、总酸指标，参照 GB/T26150《免洗红枣》制定总糖指标。依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉毒素 B1、展青霉素指标，依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、镉指标，依据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌指标，依据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定二氧化硫残留量指标。依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中即食果蔬制品制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7）指标。			
产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况 葡萄干杂质、果粒均匀度按 GB/T19586 规定执行。水分按 GB5009.3 方法测定。总酸按 GB/T12456 方法测定。总糖按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。铅按 GB5009.12 方法测定。镉按 GB5009.15 方法测定。黄曲霉毒素 B1 按 GB5009.22 方法测定。展青霉素按 GB5009.185 方法测定。二氧化硫残留量按 GB5009.34 方法测定。过氧化值按 GB5009.227 方法测定。酸价按 GB5009.229 方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法测定。霉菌按 GB4789.15 方法测定。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7）按 GB4789.4、GB4789.10 第二法、GB4789.36 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。			
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） 符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》 《中华人民共和国产品质量法》、GB16325《干果食品卫生标准》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》。			
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 本标准与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果干制品铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，坚果及籽类铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，通过原料的产地的选择，原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染，本企业制定水果干制品铅$\leq 0.45\text{mg/kg}$，坚果及籽类铅$\leq 0.15\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆阿拉尔聚天红果业有限责任公司			
注册地址		新疆阿拉尔市五团沙河镇春风路 13 号办公楼 201 室			
法定代表人/负责人		李俊锋	联系电话	18999665616	
企业备案事项联系人		谢婷婷	联系电话	18699721214	
企业标准名称		水果（果包仁）干制品	企业标准编号	Q/JTH 0001S—2025	
适用的食品类别与代码		水果干类04.01.02.02			
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
			标准名称(标准号)	项目指标值	指标值
		铅	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	水果干制品铅≤0.5mg/kg, 坚果及籽类铅≤0.2mg/kg	水果干制品铅≤0.45mg/kg, 坚果及籽类铅≤0.15mg/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。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		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。 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》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 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。 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）】。			
法定代表人签字：		锋李 印俊 企业盖章 2025 年 07 月 15 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