

Q/FMGP



昆 玉 市 丰 茂 果 品 有 限 公 司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/FMGP 00001S—2025

代替 Q/FMGP 0001S—2021

水果干制品

2025 - 07 - 10 发布

2025 - 08 - 06 实施

昆玉市丰茂果品有限公司 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。

本标准由昆玉市丰茂果品有限公司提出。

本标准由昆玉市丰茂果品有限公司起草。

本标准起草人：玛依拉·沙那提（富蕴县质量与计量检测所）、张虎虎；

本标准批准人：张虎虎；

本标准于 2021 年 8 月 20 日首次发布。于 2025 年 7 月 10 日修订。



水果干制品

1 范围

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

本标准适用于以干制红枣、黑椰枣、葡萄干、乌梅干、半边梅干、枸杞干、黑果枸杞干、杏干、无花果干、猕猴桃干、沙枣、小西红柿干、酸梅干、芒果干、黄桃干、水蜜桃干、番茄干、海棠果干、黑加仑干、桑葚干、榴莲干、草莓干、苹果干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、香蕉干、哈密瓜干、蓝莓干、柠檬干、沙棘果干、西梅干、蔓越莓干、梨干、桃干、山楂片、椰枣干、话梅干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干、芒果干为原料，经筛选、清洗、切分或不切分、热风干燥杀菌或冷冻干燥、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。

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 4789.4	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 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 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 5009.34	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 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 4806.7	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 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 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 5835	干制红枣	
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 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 技术要求

3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 干制红枣、黑椰枣、葡萄干、乌梅干、半边梅干、枸杞干、黑果枸杞干、杏干、无花果干、猕猴桃干、沙枣、小西红柿干、酸梅干、芒果干、黄桃干、水蜜桃干、番茄干、海棠果干、黑加仑干、桑葚干、榴莲干、草莓干、苹果干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、香蕉干、哈密瓜干、蓝莓干、柠檬干、沙棘果干、西梅干、蔓越莓干、梨干、桃干、山楂片、椰枣干、话梅干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干、芒果干无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 干制灰枣、干制骏枣感官要求

质量等级	果形和大小	损伤和缺陷	检验方法
枣王	果型饱满，果粒均匀，具有红枣应有的特征 灰枣每千克 ≤ 170 粒； 骏枣每千克 ≤ 75 粒	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过1%	GB/T26150
特级	果型饱满，果粒均匀，具有红枣应有的特征 灰枣每千克 171~230 粒； 骏枣每千克 76~90 粒	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过1%	
一级	果型饱满，果粒均匀，具有红枣应有的特征 灰枣每千克 231~280 粒； 骏枣每千克 91~120 粒	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过1%	
二级	果型饱满，果粒较均匀，具有红枣应有的特征 灰枣每千克 281~350 粒 骏枣每千克 121~160 粒	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过3%	
三级	果型饱满，果粒较均匀，具有红枣应有的特征 灰枣每千克 351~420 粒； 骏枣每千克 161~220 粒	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过3%	
四级	果型饱满，果粒较均匀，具有红枣应有的特征 灰枣每千克 ≤ 421 粒； 骏枣每千克 ≤ 221 粒	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过5%	
等外	不在以上等级内的均为等外果	无霉烂果、不熟果、残次果(浆头、病果、虫果、破头果)不超过8%	



表 2 其他水果干制品感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	无病虫果，无霉变，无虫蛀	眼观、鼻嗅、口品尝
气味、滋味	具有本品固有的气味、无异味	
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致	
组织形态	形态饱满、组织紧密、质地柔软有韧性	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

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
总糖, g/100g $\geq$	干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈 50	GB/T 10782
水分（果肉含水率）， g/100g $\leq$	桂圆 25 荔枝 25 葡萄干 20 柿饼 35	GB 5009.3
总酸（以苹果酸计）， g/100g $\leq$	桂圆 1.5 荔枝 1.5 葡萄干 2.5 柿饼 6	GB 12456
铅(以 Pb 计)， mg/kg $\leq$	0.49	GB 5009.12
二氧化硫残留量（SO ₂ ）， g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.34
展青霉素， μ g/kg $\leq$	50	GB 5009.185

注：除产品原料中含有的二氧化硫残留量外，本品不添加任何食品添加剂。

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

铅指标严于 GB 2762 的规定。

展青霉素仅限以苹果干、海棠果干、山楂干为原料制成的产品。

3.4 致病菌限量

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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

3.5 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。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一个批次。



4.2 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。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂检验: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。

4.3.2 出厂检验项目:感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 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。

4.4.2 型式检验应为第3章3.2~3.5的所有项目。

4.5 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。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 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。

5.2 包装

内包装食品包装塑料袋应符合GB 4806.13的规定。纸袋应符合GB 4806.8的规定。塑料盒应符合GB 4806.7的规定。规格为100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/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,外包装完整、牢固、底部应封牢,箱外捆扎牢固。

5.3 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。

5.4 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。

5.5 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	玛依拉·沙那提（富蕴县质量与计量检测所） 张虎虎
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 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。 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 16325《干果食品卫生标准》规定执行，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。			
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、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、黑椰枣、葡萄干、乌梅干、半边梅干、枸杞干、黑果枸杞干、杏干、无花果干、猕猴桃干、沙枣、小西红柿干、酸梅干、芒果干、黄桃干、水蜜桃干、番茄干、海棠果干、黑加仑干、桑葚干、榴莲干、草莓干、苹果干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、香蕉干、哈密瓜干、蓝莓干、柠檬干、沙棘果干、西梅干、蔓越莓干、梨干、桃干、山楂片、椰枣干、话梅干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干、芒果干无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以干制红枣、黑椰枣、葡萄干、乌梅干、半边梅干、枸杞干、黑果枸杞干、杏干、无花果干、猕猴桃干、沙枣、小西红柿干、酸梅干、芒果干、黄桃干、水蜜桃干、番茄干、海棠果干、黑加仑干、桑葚干、榴莲干、草莓干、苹果干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、香蕉干、哈密瓜干、蓝莓干、柠檬干、沙棘果干、西梅干、蔓越莓干、梨干、桃干、山楂片、椰枣干、话梅干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干、芒果干为原料，经筛选、清洗、切分或不切分、热风干燥杀菌或冷冻干燥、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。生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB 16325、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 29921 的规定。 4、根据产品特点制定：感官要求、总糖指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况表 表 1 感官要求：按 GB/T 5835 规定的方法测定。表 2 感官要求：眼观、鼻嗅、口品尝。水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。总酸按 GB 12456 规定的方法测定。总糖按 GB/T 10782 中总糖规定的方法测定。铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量按 GB 5009.34 规定的方法测定。展青霉素按 GB 5009.185 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌 GB 4789.10 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。 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。			
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） 本标准的企业名称、（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。 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。			
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 本企业制定铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，指标严于 GB 2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		昆玉市丰茂果品有限公司			
注册地址		新疆昆玉市皮墨北京工业园区			
法定代表人/负责人		张虎虎	联系电话	18092210866	
企业备案事项联系人		张虎虎	联系电话	18119193616	
企业标准名称		水果干制品	企业标准编号	Q/FMGP0001S—2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号： 04.01.02.02 水果干类			
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
			标准名称（标准号）	项目指标值	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	铅(以 Pb 计) ≤ 0.49mg/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：   企业（盖章） 2025年8月6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