

Q/XJKS

新疆康升食品有限公司 食品安全企业标准

Q/XJKS 0001S-2026



水果干制品

2026-03-20 发布

2026-03-30 实施

新疆康升食品有限公司

发布



前 言

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，作为企业组织生产和控制质量的依据。依据《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》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规和规范标准并结合企业生产实际制定本标准。

本标准由新疆康升食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：丁霞玲

本标准批准人：丁霞玲

本标准发布日期：2026 年 03 月 20 日

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、贮藏、运输和保质期等。

本标准适用于以红枣（无核红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄（绿、红、紫、黄、黑）、无花果、圣女果、杏、哈密瓜，桑葚、枸杞、黑加仑、沙棘果、草莓、西梅、乌梅、酸梅、苹果、芒果、半边梅、香蕉、菠萝、榴莲、猕猴桃、山楂、椰枣、柠檬、海棠果、桃、桂圆、荔枝、椰子等属于普通食品的水果或水果干制品为原料，经清洗（或不清洗），切分（或不切分）、烘干或晾干（不烘干或不晾干）、筛选（或不筛选）、混合（或不混合）、包装（或真空包装）加工而成的各种形态的水果干制品。（以下简称产品）。

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 4789.4	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 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 5009.34	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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 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 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB/T 10782	蜜饯通则
GB/T 19586	地理标志产品 吐鲁番葡萄干
JJF 1070	定量包装商品计量检验规则

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》（2023年修订版）

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料：应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 红枣（无核红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄（绿、红、紫、黄、黑）、无花果、圣女果、杏、哈密瓜，桑葚、枸杞、黑加仑、沙棘果、草莓、西梅、乌梅、酸梅、苹果、芒果、半边梅、香蕉、菠萝、榴莲、猕猴桃、山楂、椰枣、柠檬、海棠果、桃、桂圆、荔枝、椰子等水果或水果干制品等原料，无破损、无病害、无虫蛀、无霉变、无异味，符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.3 感官指标

葡萄干应符合表1的规定，其他干果符合表2的规定

表1 葡萄干感官指标

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
外 观	粒大、饱满、无虫蛀、无霉变	粒大、饱满、无虫蛀、无霉变	颗粒大小较均匀，无虫蛀、无霉变	颗粒大小较均匀，无虫蛀、无霉变
气味及滋味	具有该品种固有的滋气味、无异味			
色 泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致			
杂 质，% ≤	0.1	0.3	0.5	0.8
果粒均匀度，% ≥	90	80	70	60
破损果粒，% ≤	1	2	3	5

表2 其他干果感官指标



项 目	指 标
外 观	颗粒完整，无虫蛀，无霉变
色 泽	具有干果应有的色泽
滋 气 味	具有该品种固有的滋气味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分（果肉含水率），g/100g	≤ 葡萄干 20 其他 25
总酸（以苹果酸计），g/100g	≤ 葡萄干 2.5 桂圆干、荔枝干 1.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.48
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.1
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50
注：1. 国家限用、农药残留应符合 GB 2763 及国家相关规定和公告的规定。 2. 除产品原料中含有二氧化硫残留量外，本品不添加任何食品添加剂。 3. 铅指标严于 GB 2762 的规定。 4. 展青霉素 ^a ；仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测项目。	

3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/25g表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	--
注1：a为样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。 注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.6 净含量允许短缺量

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》（2023 年修订版）的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标检验



4.1.1 外观、色泽和杂质：取适量试样在自然光下观察外观、色泽和杂质，吐鲁番葡萄干果粒均匀度按 GB/T 19586 规定的方法测定。

4.1.2 气味、滋味：先闻气味，然后用温开水漱口，品尝样品的滋味。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分：按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总酸：按照 GB 12456 规定的方法测定。

4.2.3 铅：按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

4.3 微生物指标检验

4.3.1 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂检验：每批产品出厂前，应按照本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目：感官指标、水分、二氧化硫残留量、净含量允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 新产品正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 当原料、设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.3.2 型式检验项目：以本标准 3.3--3.6。

5.4 组批与抽样

5.4.1 组批：同一生产日期、同一班次、同一品种、同一批原料、同一规格的产品为一批次产品。

5.4.2 抽样：同一批次的产品抽样基数不得少于 20kg，随机抽样数量为 2kg（不少于 12 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项（或多项）不符合标准要求时，可在备检样中进行复检，复检后仍不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准，不得复检，直接判该批产品为不合格。



6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和食品安全等国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T 191 有关规定。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称

6.2 包装

内包装应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.13 的规定。应清洁、干燥、无异味、无毒，应密封良好，不泄露。规格根据市场需要设置包装规格。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的要求，箱内附有产品质量合格证，外包装完整，牢固，底部应封牢，箱外捆扎牢固，运输中不易破损。

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、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，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，严禁直接存放于地面，应与墙壁、地面及顶棚保持适当距离，以利于空气流通、物品搬运、日常清洁等。

6.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

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	丁霞玲
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准制定的目的是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：为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，公司结合产品特点，根据 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》及《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》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》要求，制定本企业标准，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</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>一、食品原料要求：红枣（无核红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄（绿、红、紫、黄、黑）、无花果、圣女果、杏、哈密瓜，桑葚、枸杞、黑加仑、沙棘果、草莓、西梅、乌梅、酸梅、苹果、芒果、半边梅、香蕉、菠萝、榴莲、猕猴桃、山楂、椰枣、柠檬、海棠果、桃、桂圆、荔枝、椰子等水果或水果干制品等原料，无破损、无病害、无虫蛀、无霉变、无异味，符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。</p> <p>二、生产工艺：生产工艺：以红枣（无核红枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄（绿、红、紫、黄、黑）、无花果、圣女果、杏、哈密瓜，桑葚、枸杞、黑加仑、沙棘果、草莓、西梅、乌梅、酸梅、苹果、芒果、半边梅、香蕉、菠萝、榴莲、猕猴桃、山楂、椰枣、柠檬、海棠果、桃、桂圆、荔枝、椰子等属于普通食品的水果或水果干制品为原料，经清洗（或不清洗），切分（或不切分）、烘干或晾干（不烘干或不晾干）、筛选（或不筛选）、混合（或不混合）、包装（或真空包装）加工而成的各种形态的水果干制品。</p> <p>生产用水符合 GB 5749 的规定。生产加工过程的卫生要求：符合 GB 14881 的规定。</p> <p>三、食品安全主要技术指标、限量、技术要求：依据 GB 16325《干果食品卫生标准》制定感官指标；依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订了铅指标；依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制订了二氧化硫残留量指标；依据 GB 16325《干果食品卫生标准》制定水分、总酸指标；依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定苹果干、海棠果干、山楂干展青霉素指标；依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌金黄色葡萄球菌、沙门氏菌指标。</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>检验方法：1. 感官检验 1.1 外观、色泽、组织状态和杂质：取适量试样在自然光下观察外观、色泽、组织状态和杂质。1.2 滋味和气味：先闻气味，然后用温开水漱口，品尝样品的滋味和气味；1.3 葡萄干果粒均匀度：按 GB/T 19586 规定的方法测定。</p> <p>2. 理化指标 2.1 水分：按 GB 5009.3 第一法规定的方法测定。2.2 总酸：按 GB/T 12456 规定的方法测定。2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。2.4 二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法测定。2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。</p> <p>3. 微生物指标 3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。3.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。</p> <p>4. 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>			

与有关法律、法规和强制性标准的关系

符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、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 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 19586《地理标志产品 吐鲁番葡萄干》、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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定要求。

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

GB 2762-2025 中规定：水果干类铅限量（以 Pb 计）为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，本企业标准制定水果干制品的铅限量（以 Pb 计）为： $\leq 0.48\text{mg/kg}$ ，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

已上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		新疆康升食品有限公司			
注册地址		新疆吐鲁番市（第十二师）高昌区 221 团翰东工业园区 18 号			
法定代表人/负责人		丁霞玲	联系电话	19999538502	
企业备案事项联系人		张彩云	联系电话	13899966011	
企业标准名称		水果干制品	企业标准编号	Q/XJKS 0001S—2026	
适用的食品类别与代码		（在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码）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（以 pb 计）/mg/kg	GB2762-2025 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.5mg/kg	≤0.48mg/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。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
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）  2026 年 03 月 25 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