

# Q/XBFY-0004S-2026

新疆西部蜂业有限公司  
食品企业标准



Q/XBFY 0004S-2026

## 水果干制品

2026-04-26 发布

2026-05-01 实施

新疆西部蜂业有限公司

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CB/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》的要求，依折国家相关标准 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。

本标准由新疆西部蜂业有限公司提出；

本标准由新疆西部蜂业有限公司、昌吉州检验检测中心起草；

本标准起草人：何琴、马鹏飞、马小春，张小娟，蔡冬梅，周颖，刘鹏；

本标准批准人：何琴；

本标准于2026年04月26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。

本标准适用于外购以干制红枣(无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈)、葡萄干、无花果干、红枸杞、黑果枸杞干、杏干、树上干杏、蓝莓干、西梅干、新梅干、酸梅干、黑加仑干、桑椹干、小西红柿干、沙棘果干、哈密瓜干、乌梅干、苹果干、山楂干、杏肉、甜瓜干、海棠果干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、猕猴桃干、桂圆干、雪梨干、番茄干、榴莲干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、梨干、车厘子干、杨桃片、芭蕉片、椰枣干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干、柿干、柠檬干、圣女果干等水果干为原料,经拆包、筛选/精选、包装(或真空包装)等工艺制成的开袋即食的水果干制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。1,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 191	包装储运图示标志	
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 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 2763.1	食品安全国家标准	食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 5009.3	食品中水分的测定	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
GB 4806.7	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品

国家市场监督管理总局令(2023年)第70号《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 新鲜红枣或干制红枣(无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈)、葡萄干、无花果干、红枸杞、黑果枸杞干、杏干、树上干杏、蓝莓干、西梅干、新梅干、酸梅干、黑加仑干、桑椹干、小西红柿干、沙棘果干、哈密瓜干、乌梅干、苹果干、山楂干、杏肉、甜瓜干、海棠果干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、猕猴桃干、桂圆干、雪梨干、番茄干、榴莲干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、梨干、生椰子干、杨桃片、芭蕉片、椰枣干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干、圣女果干等水果干制品无病害、无虫蛀、无杂质、无霉变、大小均匀,均符合GB 2761、GB 2762、52763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

3.2.1 灰枣感官要求应符合表1的规定。

表1 灰枣感官要求

质量等级	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷	外观	检验方法
特级(六星) ★★★★★★	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数<210颗;横径≥2.2cm纵径>3.2cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2%,不成熟果不超过2%,病虫果,破头果两项不超过1.5%	无虫蛀、无霉变、无异味	眼观、鼻嗅、口品尝
一级(五星) ★★★★	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数210~240颗;横径≥2cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2%,不成熟果不超过2%,病虫果,破头果两项不超过1.5%		
二级(四星) ★★★	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数241~280颗;横径≥1.6cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2%,不成熟果不超过2%,病虫果,破头果两项不超过2.5%		
三级(三星) ★★★	果形良好,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数281~400颗;横径≥1.5cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干	无霉变果、浆头果不超过2.5%,不成熟果不超过2.5%,两项不超过3%		

3.2.2 骏枣感官要求应符合表2的规定。

表2 骏枣感官要求

质量等级	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷	外观	检验方法
特级(六星) ★★★★★★	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数<70颗;纵径≥5cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2%,不成熟果不超过2%,病虫害,破头果两项不超过1.5%	无虫蛀、无霉变、无异味	眼观、鼻嗅、口品尝
一级(五星) ★★★★★	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数70~80颗;纵径≥4.7~5.0cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2%,不成熟果不超过2%,病虫害,破头果两项不超过1.5%		
二级(四星) ★★★★★	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数81~100颗;纵径4.2~4.7cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2%,不成熟果不超过2%,病虫害,破头果两项不超过2.5%		
三级(三星) ★★★	果形良好,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,千克果粒数101~140颗;横径3.6~4.2cm	肉质肥厚,具有本品种应有的色泽,身干,杂质不超过0.5%	无霉变果、浆头果不超过2.5%,不成熟果不超过2.5%,病虫害,破头果两项不超过3%		

3.2.3 无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈、其他水果干制品感官要求应符合表3的规定。

表3感官要求

项目	要求		检验方法
	无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈	其他水果干制品	
外观	无霉变、无虫蛀	完整,无病虫害,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4的规定。

表4理化指标

项目		指标	
		水果干制品	组合水果干制品
水分/(g/100g)	≤	25	30
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.49	
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤	0.1	

真菌毒素限量		应符合 GB 2761 的规定
展青霉素, (μg/kg)	≤	50 (仅限苹果和山楂干制品)
其他污染物限量		应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量		应符合 GB 2763 的规定

### 3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表5的规定。

表5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

### 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。检验按JJF 1070规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批次原料、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,在下列情形之一的也应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 停产半年以上,恢复生产时;
- 当原料、工艺有较大变动,可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 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,致病菌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 4806.12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。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6513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

在常温避光处贮存。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、离地距离 $\geq 20\text{CM}$ ，分批分类摆放。

### 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。

附件

## 企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：水果干制品(Q/XBFY 0004S-2026)。


一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明(企业标准中铅限量为 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，严于GB2762-2025中水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定)。本企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：

2026年 4月 27日