

Q/XGDB

新疆新广德宝果业有限公司

食品安全企业标准

Q/XGDB 0001S-2026

代替 Q/XGDB 0001S-2024

水果干制品



2026-05-02发布

2026-05-07实施

新疆新广德宝果业有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，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。



本标准由新疆新广德宝果业有限公司提出。

本标准由新疆新广德宝果业有限公司起草。

本标准起草人：郝秀梅

本标准批准人：刘开展

本标准于 2019 年 04 月 25 日首次发布。本次为第二次修订。

-----在范围中增加“西梅干”，同时修订相关内容。

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、包装标志、运输和贮存。

本标准适用于以干制红枣、葡萄干、杏干、哈密瓜干、无花果干、枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、乌梅干、酸梅干、菠萝干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬片、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、槟榔干、椰子干、苹果干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、紫薯干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干、西梅干中的一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经筛选、清洗（或不清洗）、干燥杀菌（时间3小时，40-70℃）（或不干燥）、分选、切块（或不切块）、切条（或不切条）、粉碎（或不粉碎）、包装（或真空包装）工艺制成的各种形态的水果干制品。

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，仅所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。

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	食品中真菌霉毒素限量
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
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	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
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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

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、葡萄干、杏干、哈密瓜干、无花果干、枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、乌梅干、酸梅干、菠萝干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬片、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、槟榔干、椰子干、苹果干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、紫薯干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干、西梅干均符合 GB2760、

GB2762、GB2763、GB16325、GB29921 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋 味	具有该品种应有的风味，无异味	
组织形态	具有该品种固有的形态，无虫蛀，无霉变	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25 (桂圆肉) 20 (葡萄干)	GB5009.3
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤ 0.48	GB5009.12
总酸, (以柠檬酸计), g/100g	≤ 2.5 (葡萄干) 1.5 (荔枝干、桂圆肉)	GB12456
二氧化硫残留量 (SO ₂) (g/kg)	≤ 0.1	GB5009.34
展青霉素/ μg/kg	≤ 50 (苹果干、山楂干)	GB5009.185
注: 1. 铅严于 GB2762 的规定。 2. 农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。		

3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 3 要求

表 3 致病菌限量

致病菌指标	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	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法

3.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量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JJF 1070规定的方法进行检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于20kg，抽样数量不少于2kg（不少于12个独立包装），分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求检验，检验合格签发并出厂合格证。

4.3.2 出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年至少进行一次型式检验，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、设备有较大变动，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) 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验应为第3章3.3-3.7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，微生物指标不合格不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

符合GB7718和国家相关规定的要求，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，生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

5.2 包装

5.2.1 内包装塑料复合食品包装袋材料符合GB9683的要求，无毒、无异味。包装规格根据客户要求确定。

5.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合GB/T6543的要求，箱内附有产品质量合格证。

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

在干燥、通风良好条件下存放，贮存场所应防晒、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，应离墙30cm离地20cm，分类堆放。

5.5 保质期

本品在本标准规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



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/XGDB 0001S-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，企业标准中的铅 \leq 0.48mg/kg，严于 GB 2762-2022 中水果干类的铅 \leq 0.5mg/kg。本企业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）：刘开展

企业名称（盖章）：新疆新广德宝果业有限公司



2026年05月06日