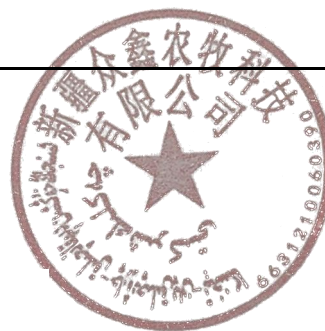


Q/ZXNM

新疆众鑫农牧科技有限公司 食品安全企业标准

Q/ZXNM0005S-2026



水果制品

2026-06-12 发布

2026-06-20 实施

新疆众鑫农牧科技有限公司 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，按照国家相关标准，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。

本标准由新疆众鑫农牧科技有限公司提出。

本标准由新疆众鑫农牧科技有限公司起草。

本标准起草人：张顺旺

本标准批准人：张顺旺

本标准于2026年06月12日首次发布。



水果制品

1 范围

本标准规定了水果制品的分类定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输和贮存的要求。

本标准适用于以第三章规定的水果制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文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标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB2721	食品安全国家标准	食用盐
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
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
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
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 酵母和霉菌计数
GB4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5420	食品安全国家标准	干酪
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	
GB9678.2	食品安全国家标准	巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB13102	食品安全国家标准	浓缩乳制品
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB14884	食品安全国家标准	蜜饯
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB16325	干果食品卫生标准	
GB17399	食品安全国家标准	糖果



GB19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB19644	食品安全国家标准 乳粉
GB19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油、和无水奶油
GB25192	食品安全国家标准 再制干酪
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB1886. 234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T317	白砂糖
GB/T5835	干制红枣
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T10782	蜜饯通则
GB/T15691	香辛料和调味品通用技术条件
GB/T20707	可可脂
GB/T20883	麦芽糖
GB/T20884	麦芽糊精
GB/T23529	海藻糖
GB/T26150	免洗红枣
GB/T29602	固体饮料
GB/T34778	抹茶
SB/T10104	糖果 充气糖果
LS/T3217	人造奶油（人造黄油）
NY/T786	椰蓉
NY/T1884	绿色食品 果蔬粉
QB/T2076	果蔬脆
JJF1070	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》

《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）

卫生部公告2012年第17号关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告

卫生部2011年第13号关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告

国家卫生健康委发布公告《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年第8号）：当归、山柰、西红花（在香辛料和调味品中称“藏红花”）、草果、姜黄、荜茇。

国家市场监督管理总局2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》：党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶。

《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）：地黄、麦冬、天冬、化橘红。

3 产品分类

3.1 水果干制品：以新鲜（或干制）红枣（干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、海棠果、沙棘、无花果、葡萄、杏、杏肉、树上干杏、哈密瓜、甜瓜、苹果、沙棘果、蔓越莓、树莓、菠萝、圣女果（小西红柿）、猕猴桃、桂圆、荔枝、桑葚、蓝莓、香蕉、榴莲、柠檬、酸梅、桃、草莓、椰枣、

沙枣、枸杞、黑果枸杞、黑加仑、乌梅、木瓜、椰子、山橙、李子、梨、火龙果、柑橘、杨梅、樱桃、橙子、奇异果、西瓜、西梅、芭乐（番石榴）、柚子、半边梅、雪梨、黄桃、番茄、水蜜桃、菠萝蜜、山楂、芒果为原料，经清洗（或不清洗）、去核或不去核、切片（条、块、丁）或不切片、干燥（自然风或热风干燥）（或不干燥）、分级或不分级、混合或不混合、杀菌（或不杀菌）、包装等工序加工制成的水果干制品。

3.2 果夹仁制品：

以干制红枣、杏干、杏脯、无花果干、柿饼、柿子干、菠萝干、哈密瓜干、苹果干等水果干制品中的一种或几种为原料，夹入生或熟制的坚果籽仁（核桃仁、腰果、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、夏威夷果、花生仁、芝麻、葵花籽仁、南瓜籽仁等）、水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、西梅干、草莓干、枸杞干、桑椹干、沙棘干、香芋干、山楂等）、熟制的豆类（红豆、黑豆、黄豆、黑豆、扁豆、鹰嘴豆等）、熟制的卫生部《既是食品又是药品的物品名单》所列食品（见附件1）、新资源食品（新食品原料）、国家卫生健康委发布公告《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年第8号）所列食品《当归、山奈、西红花、草果、姜黄、葶苈》、国家市场监督管理总局2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》所列食品（党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶）、人参（人工种植）、玛咖粉、地黄、麦冬、天冬、化橘红，熟制的（肉苁蓉、黄芪、黄精、茯苓、芡实、莲子、薏米、山药、甘草、百合）、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、棉花糖干、蜂蜜、乳粉、果蔬粉等一种或几种为辅料，经过包装工艺加工而成的果夹仁制品。

3.3 裹衣水果制品

以蜜饯、红枣干、草莓干、杏干、桃干、苹果干、樱桃干、无花果干、桔子干、蓝莓干等水果制品为主要原料，以白砂糖、棉花糖、乳粉、炼乳粉、巧克力、黄油、可可脂、代可可脂、抹茶粉、果蔬脆、乳酪粉、酸奶粉、芝士粉、肉桂粉、椰蓉等的一种或几种为辅料，添加（或不添加）GB2760允许添加的食品添加剂，经加热混合、挂浆、裹衣、喷涂等工艺（或部分工艺）加工制成，经过包装制成的裹衣水果制品。

3.4 蒸制水果制品

以红枣、苹果、黑芝麻、黄精、黄芪、地黄等为原料，以一种或几种原料相互搭配，通过三蒸三晒或九蒸九晒等加工工艺，经过加工包装制成的蒸制水果制品。

4 技术要求

4.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

4.1.2 食糖：符合 GB13104 的规定。白砂糖：符合 GB/T317 的规定。蜜饯：应符合 GB14884、GB/T10782 的规定。红枣：应符合 GB/T5835、GB/T26150 的规定。草莓、杏、桃、苹果、樱桃、无花果、桔子、蓝莓等水果制品：应符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。巧克力、代可可脂巧克力及其制品：符合 GB9678.2 的规定。糖果：应符合 GB17399 的规定。充气糖果：应符合 SB/T10104 的规定。坚果与籽类食品：应符合 GB19300 的规定。食用油脂：应符合 GB15196 的规定。可可脂：应符合 GB/T20707、GB/T20706 的规定。棉花糖：应符合 SB/T10104 的规定。木糖醇：应符合 GB1886.234 的规定。稀奶油、奶油、和无水奶油：应符合 GB19646 的规定。酸奶粉：应符合 GB/T29602 的规定。乳粉：符合 GB19644 的规定。蜂蜜：符合 GB14963 的规定。干酪：符合 GB5420 的规定。再制干酪粉：符合 GB25192 的规定。黄油：符合 LS/T3217 的规定。炼乳：符合 13102 的规定。食用盐：符合 GB2721 的规定。海藻糖：符合 GB/T23529 的规定。食用淀粉：符合 GB31637 的规定。麦芽糖：符合 GB/T20833 的规定。麦芽糊精：符合 GB/T20884 的规定。椰蓉：符合 NY/T786 的规定。果蔬粉：符合 NY/T1884 的规定。果蔬脆：符合 QB/T2076 的规定。药食同源原料：应符合 GB2761、GB2762、GB2763。肉桂粉：应符合 GB/T15691 的规定。抹茶粉：应符合 GB/T34778 的规定。



4.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽	在光线充足、空气清新的实验室内，观察产品的色泽、组织状态、有无杂质现象，嗅其气味，口尝其滋味，做出评价并记录
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味	
状态	符合相应产品的特性，无霉变，	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 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) ≤	水果干制品： 葡萄干 ≤15 其它水果干制品 ≤25 果夹仁制品 ≤30 裹衣水果制品 ≤25 蒸制水果制品 ≤65	GB5009.3
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	水果干制品 ≤0.48 水果制品 ≤0.18	GB5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.5(花生仁)	GB5009.15
展青霉素/(g/kg) ≤	50(限苹果干/脯，山楂干/脯/糕)	GB5009.185
备注：1、铅指标严于 GB2762 的规定。 2、食品添加剂使用量符合 GB2760 的规定。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌, (CFU/g) ≤	50				GB4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行					

4.6 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《定量包装商品计量监督管理办法》。

按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一生产日期、同一规格、同一贮存条件下存放的产品为同一批次产品。

5.2 抽样

抽样基数不少于 20kg, 抽样数量为 2kg (不少于 16 个包装样品), 样品分成两份, 一份检验, 一份为备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 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;

5.4.2 型式检验为本标准第 4 章 4.3~4.6 的所有项目。

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, 如有一项不合格, 在备检样中进行复检, 若复检后仍不合格, 则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检, 判为不合格品, 不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签标志: 符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装: 食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 的要求。食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定。塑料瓶符合 GB1806.7 的规定。塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。泡罩包装用铝及铝合金箔符合 GB/T22645 的规定。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。

6.3 运输: 本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥, 不得与有毒有污染物品混装混运。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒, 有覆盖物, 装卸时轻拿轻放。

6.4 贮存: 不得露天存放, 不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风, 干燥, 没有日光直射, 并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板, 离地离墙分类存放。

6.5 保质期: 在本标准规定的条件及包装完好的情况下, 保质期按照标签标注执行。



附件 既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单

丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香及中华人民共和国国家卫生健康委员会公告既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料），动物性原料除外。



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：水果制品（Q/ZXNM0005S-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（企业标准中水果干制品铅限量为 $\leq 0.48\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中水果干类铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。企业标准中水果制品铅限量为 $\leq 0.18\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中水果制品[果酱（泥）、蜜饯、水果干类除外]铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定）。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）：张顺旺

企业名称（盖章）：新疆众鑫农牧科技有限公司



2026年06月20日