

Q/JKBC

图木舒克军垦本草药业有限公司
食 品 企 业 标 准

Q/JKBC 0001S—2026
代替 Q/JKBC 0001S—2024



水果干制品

2026 - 06 - 30 发布

2026 - 07 - 05 实施

图木舒克军垦本草药业有限公司 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。

本标准由图木舒克军垦本草药业有限公司提出；

本标准由图木舒克军垦本草药业有限公司起草；

本标准起草人：李爽、郭梦如、杜飞云、张海荣；

本标准批准人：文辉；

本标准于 2026 年 06 月 30 日修订后发布；

修订内容：一修改感官要求。



水果干制品

1 范围

本标准规定的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等的要求。

本标准适用于以新鲜红枣或吊干红枣、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞、杏肉、树上干杏、杏干、蓝莓干、酸梅干、黑加仑干、桑葚干、小西红柿、干圣女果干、沙棘果干、甜瓜干、哈密瓜干、乌梅干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、猕猴桃干、苹果干（苹果丁、苹果片、苹果块）、海棠果干、山楂干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、杏干、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、西梅干、新梅干、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、荔枝干等为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、去皮（或不去皮）、切分（或不切分）、干燥（或冷冻干燥）、冷却、色选、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）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 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 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	包装储运图形符号标志
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	蜜饯质量通则
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（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

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 新鲜红枣或吊干红枣、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞、杏肉、树上干杏、杏干、蓝莓干、酸梅干、黑加仑干、桑葚干、小西红柿、干圣女果干、沙棘果干、甜瓜干、哈密瓜干、乌梅干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、猕猴桃干、苹果干（苹果丁、苹果片、苹果块）、海棠果干、山楂干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、杏干、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、西梅干、新梅干、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、荔枝干等无病害、无虫蛀、无霉变，应符合 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

3.2.1 干制红枣感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 干制红枣感官要求

项目	要 求																	
	干制红枣																	
	灰枣							骏枣							鸡心枣		无核	
	枣王级	超特级	特级	一级	二级	三级	等外级	枣王级	超特级	特级	一级	二级	三级	四级	等外级	特级	一级	干制红枣、枣片、枣条、枣圈
果型	果型饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀							果型饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀							果型饱满，具有本品种应有的特征，果	无霉变、无虫		





																		实大小 均匀		蛀
千克 果粒 数 / 粒	≤ 150	151 ~ 180	181 ~ 230	231 ~ 280	281 ~ 340	341 ~ 420	≥ 421	≤ 65	66~ 75	76~ 85	86~ 100	101 ~ 120	121 ~ 165	166 ~ 185	18 6	/	/	/		
损伤 和缺 点	无霉变 果、浆 头果、 不成 熟、病 虫果、 破头 果，不 超过 5.5%。		无霉 变 果、 浆 头 果、 不 成 熟、 病 虫 果、 破 头 果， 不 超 过 6.5 %。	无霉 变 果、 浆 头 果、 不 成 熟、 病 虫 果、 破 头 果， 不 超 过 8.0 %。	无霉变 果、浆头 果、不成 熟、病虫 果、破头 果，不超 过9.0%。		无霉 变 果、 浆 头 果、 不 成 熟、 病 虫 果、 破 头 果， 不 超 过 12. 0%。	无霉变果、浆 头果、不成熟、 病虫果、破头 果，不超过 6.5%。			无霉变 果、浆头 果、不成 熟、病虫 果、破头 果，不超 过9.0%。		无霉变果、浆 头果、不成熟、 病虫果、破头 果，不超过 12.0%。			无霉变 果、浆头 果、不成 熟、病 虫果、破 损果、油 头果，不 超过3%。		无霉 烂		
品质	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身							肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，							肉质肥		/			



	干, 杂质不超过 0.5%。	杂质不超过 0.5%。	厚, 具有本品种应有的色泽, 身干, 杂质不超过 0.5%。
气 味、 滋味	具有本品固有的气味、无虫蛀, 无霉变, 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		

3.2.2 水果干制品（除干制红枣外）感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 水果干制品（除干制红枣外）感官要求

项 目	要 求
外观	颗粒完整, 无病果虫果, 无霉变, 无虫蛀、无异味
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味、无虫蛀、无霉变、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
-----	-----

水分, (果肉含水率) g/100g	葡萄干 ≤ 20 其他水果干制品 ≤ 28
总糖, g/100g	干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈 ≥ 65
总酸 (以苹果酸计), g/100g	葡萄干 ≤ 2.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.1
展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	苹果干、海棠果干 ≤ 50
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。	

3.4 微生物限量

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)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

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。

4 试验方法

4.1 感官要求

干制红枣感官要求按 GB/T 5835 规定的方法测定。其他水果干制品: 眼观、鼻嗅、口品尝。

4.2 理化指标

4.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法测定。



4.2.2 总糖：按 GB/T 10782 中总糖规定的方法测定。

4.2.3 总酸：按 GB 12456 规定的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.2.6 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.2 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 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：感官要求、净含量、水分。

5.3 型式检验

5.3.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，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。

5.3.2 型式检验应为第 3 章 3.2-3.5 的所有项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一原料、同一工艺、同一生产日期生产的产品为一个批次。

5.4.2 每批随机抽取一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.5 判定

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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

食品包装用塑料袋应符合 GB 4806.13、GB/T 10004、GB 4806.7 的规定。食品包装用纸袋应符合 GB 4806.8 的规定。塑料包装用盒（罐）应符合 GB 4806.7 的规定。规格为 100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/袋、500g/袋、2500g/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。

6.3 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。

6.4 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。

7 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/JKBC 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，严于说明（企业标准中铅限量为 0.49mg/kg，严于 GB2762-2022 中水果干类 ≤ 0.5 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）：图木舒克军垦本草药业有限公司



2026 年 7 月 1 日