

Q/XJKS

新疆康升食品有限公司 食品安全企业标准

Q/XJKS 0002S-2026

水果包仁制品



2026-06-26 发布

2026-07-30 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 06 月 26 日

水果包仁制品



1 范围

本标准规定了水果包仁制品的分类、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以干制红枣、杏干、无花果为原料，经挑选、清洗、烘干、去核（或不去核），填入核桃仁、甜杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、板栗仁、南瓜籽仁、芝麻、榛子仁、花生仁、瓜子仁、松子仁、葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干、桑葚干、蓝莓干、圣女果干、枣片、杏肉干其中一种为辅料，或填入将白砂糖、麦芽糖熬制后、加入两种及以上搅拌均匀的果仁，真空或不真空包装制成的水果包仁制品。

2 规范性引用文件

下列标准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 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. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准 食品中过酸价的测定
GGB 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 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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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 317	白砂糖

GB/T 11761	芝麻
GB/T 18672	枸杞
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 20883	麦芽糖
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 产品分类

3.1 枣包仁制品：以干制红枣为原料，经挑选、清洗、烘干、去核（或不去核），填入核桃仁、甜杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、板栗仁、南瓜籽仁、芝麻、榛子仁、花生仁、瓜子仁、葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干、桑葚干、蓝莓干、圣女果干、杏肉干其中一种为辅料，或填入将白砂糖、麦芽糖熬制后、加入两种及以上搅拌均匀的果仁，真空或不真空包装制成的枣包仁制品

3.2 杏包仁制品：以干制杏为原料，经挑选、清洗、烘干、去核（或不去核），填入核桃仁、甜杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、板栗仁、南瓜籽仁、芝麻、榛子仁、花生仁、瓜子仁、葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干、桑葚干、蓝莓干、圣女果干、枣片其中一种为辅料，或填入将白砂糖、麦芽糖熬制后、加入两种及以上搅拌均匀的果仁，真空或不真空包装制成的杏包仁制品

3.3 无花果包仁制品：以干制无花果为原料，经挑选、清洗、烘干、去核（或不去核），填入核桃仁、甜杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、板栗仁、南瓜籽仁、芝麻、榛子仁、花生仁、瓜子仁、葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干、桑葚干、蓝莓干、圣女果干、枣片、杏肉干其中一种为辅料，或填入将白砂糖、麦芽糖熬制后、加入两种及以上搅拌均匀的果仁，真空或不真空包装制成的无花果包仁制品

4 技术要求

4.1 原、辅料及卫生要求

4.1.1 干制红枣符合 GB/T 5835 的规定。葡萄干符合 GB/T 19586 的规定。枸杞干符合 GB/T 18672 的规定。白砂糖符合 GB/T 317 的规定。麦芽糖符合 GB/T 20883 的规定。杏干、无花果干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干符合 GB16325、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763、GB29921 的规定。

4.1.2 生干或熟制的核桃仁、花生仁、南瓜子仁、榛子仁、巴旦木仁、甜杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁、开心果仁等符合 GB19300 的规定。芝麻符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.3 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.1.4 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。



表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
外 观	包仁完整、无劣质果、无霉变、无污染、无虫蛀	在自然光下，将样品置于清洁干燥的瓷盘中，目测检验色泽，嗅其气味，刀切开，观察组织形态，品尝其味，做出评价。
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋 气 味	具有产品应有的滋气味，无异味。	
组织形态	无肉眼可见外来杂质，大小基本均匀	

4.3 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 ^b %	≤ 25	GB 5009.3
铅(以 Pb 计，mg/kg)	≤ 水果制品 0.48 坚果籽类 0.19	GB 5009.12
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 坚果仁及籽类 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 生干坚果 0.08 生干籽类 0.40 熟制坚果类 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 包花生制品 20 其他 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量（SO ₂ ）(g/kg)	≤ 水果制品 0.1	GB 5009.34
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。		

4.4 微生物指标

符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

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	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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。 a. 仅适用于生食果蔬制品。					

4.5 净含量允许短缺量

净含量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 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批：同一生产日期、同一批原料、同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

5.2 抽样：抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 4kg（不少于 10 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求进行质量等级检验，按登记要求分别包装并签发合格证。

5.3.2 出厂检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量、二氧化硫。

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) 新品正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 更换原料，设备、工艺有较大变动时；
- 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；

5.4.2 型式检验应为第 4 章 4.2-4.5 所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，可对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志：符合 GB7718、GB28050 和国家其他相关的要求。包装分内外包装，均有明显标志，即：产品名称、配料表、食用方法、生产日期、保质期、净含量、规格、产品标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、产地、联系电话、营养成分表、储藏方法。包装储运符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装：内包装材料复合食品包装袋无毒、无味的材料，符合 GB9683 的要求。塑料罐符合 GB 4806.7 的要求。包装规格为 150g/袋，200g/袋，250g/袋，可根据客户要求发展其他包装。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

6.3 运输：运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，保持干燥、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，应防潮隔湿，严禁与地面之间接触，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。

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	水果包仁制品	标准主要起草人	丁霞玲
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 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。 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。			
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） 1、原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。干制红枣符合 GB/T 5835 的规定。葡萄干符合 GB/T 19586 的规定。枸杞干符合 GB/T 18672 的规定。白砂糖符合 GB/T 317 的规定。麦芽糖符合 GB/T 20883 的规定。杏干、无花果干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干、桑葚干、蓝莓干、圣女果干，无虫蛀、无霉变，符合 GB16325、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763、GB29921 的规定。生干或熟制的核桃仁、花生仁、南瓜子仁、榛子仁、巴旦木仁、甜杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁、开心果仁等符合 GB19300 的规定。芝麻符合 GB/T 11761 的规定。 生产用水：符合 GB5749 的规定。 2、生产工艺：以干制红枣、杏干、无花果为原料，经挑选、清洗、烘干、去核（或不去核），填入核桃仁、甜杏仁、巴达木仁、开心果仁、腰果仁、板栗仁、南瓜籽仁、芝麻、榛子仁、花生仁、瓜子仁、松子仁、葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干、桑葚干、蓝莓干、圣女果干、枣片、杏肉干其中一种为辅料，或填入将白砂糖、麦芽糖熬制后、加入两种及以上搅拌均匀的果仁，真空或不真空包装制成的水果包仁制品。生产加工过程的卫生要求：符合 GB 14881 的规定。 3、食品安全主要技术指标、限量、技术要求符合GB 19300、GB 2762、GB16325的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 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。 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酸价：按GB 5009.229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过氧化值：按GB 5009.227规定的方法测定。 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。3.3大肠菌群按GB4789.3平板计数法规定的方法测定。 4.净含量及允许短缺量：按JJF1070规定的方法测定。 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。			



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 16825《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： $\leq 0.48\text{mg/kg}$ ，坚果籽类 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，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

已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。

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：水果包仁制品（Q/XJKS 0002S-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（例如：企业标准中铅限量为 0.48mg/kg，严于 GB2762-2022 中水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定，企业标准中铅限量为 0.19mg/kg，严于 GB2762-2022 中坚果及籽类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业
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）：丁霞玲

企业名称（盖章）

2026年06月26日

