

Q/JYGP

阿拉尔市聚亿果品加工有限责任公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/JYGP 0001S-2026

水果干制品



2026-07-03 发布

2026-07-07 实施

阿拉尔市聚亿果品加工有限责任公司 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 标准化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。

本文件由阿拉尔市聚亿果品加工有限责任公司提出。

本文件由阿拉尔市聚亿果品加工有限责任公司起草。

本文件起草人：赵志芹，何洋。

本文件批准人：吕晨晨。

本标准于2026年7月7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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜红枣、杏、桑椹、葡萄、桃、李子、圣女果、西梅、苹果、海棠果、哈密瓜、红（黑）枸杞、黑加仑、无花果、山楂、草莓、梨等水果为主要原料，经清洗或不清洗、前处理（去核、切片/条/块/丁）或无前处理、护色或不护色、自然干燥或人工干燥（热风干燥、真空冷冻干燥、真空油炸等）、后处理（磨粉等）或不经过后处理、添加或不添加食品添加剂，包装制成的各种单一或混合即食水果干制品。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 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 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 食品中酸价的测定
GB 5009.230	食品安全国家标准 食品中羰基价的测定



- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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
- 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 新鲜红枣、杏、桑椹、葡萄、桃、李子、圣女果、西梅、苹果、海棠果、哈密瓜、红（黑）枸杞、黑加仑、无花果、山楂、草莓、梨等水果选用新鲜、无虫蛀，并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。
- 3.1.3 配料应符合相应标准和有关规定，食品添加剂符合GB 2760 的规定。
- 3.1.4 生产用水：符合 GB5749 的规定。
- 3.1.5 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881和GB 16325 的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽；油炸类产品具有本品特有的正常色泽，无焦生现象	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察，观其色泽、形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有本品固有的组织形态；果形（片、块、条、丁）完整，组织紧密，无劣质果、无霉变、无虫蛀	
气味、滋味	具有本品固有的滋味和气味；油炸类产品气味正常，无霉味、哈喇及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标符合表3的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	桂圆	荔枝	葡萄干	柿饼	其他	油炸类	
水分/（g/100g）	≤ 30	25	20	25	20	5.0	GB 5009.3
总酸/（g/100g）	≤ 1.5	1.5	2.5	6	2.5	/	GB 12456
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	/				5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	/				0.25	GB5009.227
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.49					GB5009.12
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/（g/kg）	≤	0.1					GB5009.34
六六六/（mg/kg）	≤	0.05					GB5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.05					GB5009.19
展青霉素/（μg/kg）	≤	50					GB5009.185
糖精钠/（g/kg）（仅限芒果干、无花果干）	≤	5.0					GB5009.28

注：展青霉素仅限于苹果、山楂为原料制成的产品测定；农药残留限量符合GB2763的规定；铅指标严于国标。

3.4食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量符合表4的规定。



表3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）		检验方法
	葡萄干	其他	
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30		GB4789.3
菌落总数 /（cfu/g）	≤ 1000		GB4789.2
霉菌 /（cfu/g）	≤ 5000	50	GB4789.15
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出		GB4789.4、GB4789.5、GB4789.10、GB4789.11

3.6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》的规定。按 JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、二氧化硫残留量、大肠菌群、菌落总数、酸价（油炸类水果干制品检验项目）、过氧化值（油炸类水果干制品检验项目）。

每批产品经企业检验部门按本标准检验，检验合格后，出具合格证方可出厂。

5.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。

产品每年至少应进行 2 次型式检验，遇下列情况之一时，应进行型式检

- 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。



型式检验项目为：本标准 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6 规定的所有项目。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。检验结果中若有一项指标或一项以上指标不合格，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标识

预包装产品的标签符合GB7718、GB28050的规定和国家相关规定的要求。

6.2 包装

内包装复合食品包装袋符合GB 4806.7的规定，塑料罐（盒、袋）符合GB4806.7的规定。纸包装符合GB4806.8的规定。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

6.3 规格

产品规格为：200g/袋、500g/袋、1000g/袋，也可根据市场需要设置其它包装规格。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面20cm，离墙30cm。

6.5 储运图示

产品包装储运图示标志符合GB/T191的规定。

6.6 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.7 保质期

在符合本标准规定的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。



附 件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

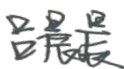
本次备案的企业标准为：. Q/JYGP 0001S-2026水果干制品。

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，企业标准中铅限量为0.49mg/kg, 严于GB2762-2022 中水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 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）： 

企业名称（盖章）：



2026 年 7 月16日