

Q/ZLGY

新疆臻龙果业有限公司
食品安全企业标准



水果干制品及水果干包仁制品

2026-09-03 发布

2026-09-12 实施

新疆臻龙果业有限公司 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/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》、《中华人民共和国食品安全法》要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆臻龙果业有限公司负责提出。

本标准由新疆臻龙果业有限公司负责起草。

本标准起草人：李奇政

本标准批准人：李奇政

本标准于 2026 年 9 月 03 日首次发布。



水果干制品及水果干包仁制品

1 范围

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

本标准适用于以红枣、葡萄、苹果、香蕉、芒果、西梅、柠檬片、杏、无花果、黑加仑、圣女果、黑枸杞、枸杞、桑葚、哈密瓜、猕猴桃、乌梅、梨、桃、蓝莓、荔枝、桂圆、沙棘等新鲜（或干制）水果为原料，经精选，清洗（或不清洗），脱水（或不脱水），蒸制（或不蒸制）、晾晒（或不晾晒）、去核（或不去核）、去皮（或不去皮）、切片（或不切片）、粉碎或（不粉碎），包装制成的即食水果干制品。

本标准也适用于以红枣、杏干等干果中一种为原料，经挑选、去核，以生干或（熟制）坚果籽类、水果干制品中一种或两种、两种以上为辅料，经挑选、修整、夹入去核的干果中整理、装袋、包装加工而成的果包仁制品。

本标准也适用于以红枣为原料经去核、去皮（或不去皮），经蒸制，核桃仁为辅料，压制成型，切割，包装制成的产品。

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. 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. 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. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 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 食品企业通用卫生规范
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 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

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》

国家市场监督管理总局令第 100 号 (2025) 《食品标识监督管理办法》



3. 产品分类

3.1 水果干制品

以红枣、葡萄、苹果、香蕉、芒果、西梅、柠檬片、杏、无花果、黑加仑、圣女果、黑枸杞、枸杞、桑葚、哈密瓜、猕猴桃、乌梅、梨、桃、蓝莓、荔枝、桂圆、沙棘等新鲜（或干制）水果为原料，经精选，清洗（或不清洗），脱水（或不脱水），蒸制（或不蒸制）、晾晒（或不晾晒）、去核（或不去核）、去皮（或不去皮）、切片（或不切片）、粉碎或（不粉碎），包装制成的即食水果干制品。

根据工艺和形态不同分为干制水果、水果片、水果条、水果丁、水果粉。（干制红枣、三蒸三晒枣、去核枣、去皮枣、枣片、枣条、枣丁、枣粉、沙棘粉等）

3.2 果包仁制品

以红枣、杏干等干果中一种为原料，经挑选、去核，以生干或（熟制）坚果籽类、水果干制品中一种或两种、两种以上为辅料，经挑选、修整、夹入去核的干果中整理、装袋、包装加工而成的果包仁制品。

3.3 枣仁派

以红枣为原料经去核、去皮（或不去皮），经蒸制，核桃仁为辅料，压制成型，切割，包装制成的产品。

4 技术要求

4.1 原、辅料及卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 水果：符合 GB 29921、GB 2760、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.3 坚果籽类：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的坚果，符合 GB 19300、GB 2760、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.4 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官要求

无虫蛀、无霉变、无异味，按 GB 16325 规定的方法检测。

4.4 红枣制品等级划分要求（单位：每千克果粒数）

4.4.1 干制红枣

超特级<180 个，特级 181-230 个，一级 231-280 个，二级 281-340 个，三级 341-460 个

4.4.2 三蒸三晒枣



超特级≤220 粒，特级 221-320 粒，一级 321-360 粒，二级≤361 粒

4.4.3 去核枣

特级≤280 粒，一级 281-350 粒，二级 351-420 粒；

4.4.4 去皮去核枣

超特级≤200 粒，特级 201-300 粒，一级 301-340 粒，二级≤341 粒；

4.4.5 红枣片（圈）

特级 120-160 片/100 克，一级 161-280 片/100 克，二级 281-400 片/100 克，三级 401-600 片/100 克

4.4.6 检测方法

按 GB/T 5835 6.1.2 规定的方法检测

4.5 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	葡萄干、猕猴桃干、无花果干≤20 红枣 ≤25 其他 ≤30	GB5009.3
总酸，%	葡萄干、猕猴桃干、无花果干≤2.5 其他水果干制品（红枣除外） ≤6.0	GB 12456
铅（以 Pb 计，mg/kg）	干制水果 ≤0.4 果包仁制品、枣仁派 ≤0.18	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	果包仁制品、枣仁派 ≤3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	果包仁制品、枣仁派 ≤0.08	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	果包仁制品、枣仁派 ≤5.0	GB 5009.22
展青霉素/（μg/kg）	以苹果、山楂为原料制成的产品≤50	GB 5009.185
二氧化硫残留量/g/kg	≤0.1	GB 5009.34
注：国家禁用、限用农药符合 GB2763 的规定； 严于国标的指标为铅。		

4.6 微生物指标

符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	--	GB4789.4
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。					

大肠菌群仅适用于果包仁制品、枣仁派

霉菌仅适用于添加熟制坚果的产品。

4.7 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, 按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批: 同一生产日期、同一班组生产的同一品种、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 2kg (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: 按照本标准要求的质量检验。

5.3.2 出厂检验项目: 感官、水分、大肠菌群 (水果干制品除外)、净含量允许短缺量。

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) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时;
- b) 当原料, 设备、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 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 章除 4.1 和 4.2 以外的所有项目。

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 包装、标志、运输、贮存

6.1 标签: 符合 GB 7718、GB 28050 和国家其他相关的要求。包装储运符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装: 内包装材料符合 GB 4806.13 的要求。规格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, 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, 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: 在常温贮存的条件下, 保质期按照标签标识执行。



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：水果干制品及水果干包仁制品
(Q/ZLGY0001S-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干制水果 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，果包仁制品、枣仁派限量为 $\leq 0.18\text{mg/kg}$ 严于 GB2762-2025 中水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，坚果及籽类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定；）。本企业对所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）：李奇政

企业名称（盖章）：新疆臻龙果业有限公司



2026年9月03日