

Q/FXQ

阿拉尔市芳馨情果品有限公司
食品企业标准



Q/FXQ 0001S—2026
代替 Q/FXQ 0001S—2025

水果干制品

2026 - 09 - 05 发布

2026 - 09 - 18 实施

阿拉尔市芳馨情果品有限公司 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。

本标准由阿拉尔市芳馨情果品有限公司提出；

本标准由阿拉尔市芳馨情果品有限公司起草；

本标准起草人：陶钊旭、张旭、郑洪邦、石继芳；

本标准批准人：石继芳；

本标准于2025年03月10日首次发布。

本标准于2025年09月05日修订后发布；

修订内容：一修订产品分类。



水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以第三章规定的产品。



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. 1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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. 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. 22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
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 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 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
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 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	
GB/T 26150	免洗红枣	
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 产品分类

根据产品生产工艺和产品的不同，分为：水果干制品、枣夹仁制品、枣仁派制品、去皮去核枣和去皮枣。

3.1 水果干制品

以干制红枣（去核枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄干、无花果干、蓝莓干、西梅干等水果干为原料，经筛选、清洗、去核或不去核、切分或不切分、热风干燥或冷冻干燥、分选或不分选、包装（或真空包装）工艺制成的即食水果干制品。

3.2 枣夹仁制品

以干制红枣为原料，经精选、去核、夹入生干坚果仁（核桃仁）、熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁、葵花籽仁、甜杏仁、花生仁、开心果、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁等）、水果干制品（杏肉干、蔓越

莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、无花果干、哈密瓜干、桑椹干、枸杞干、小西红柿干等），经整理、包装或真空包装制成的枣夹仁制品。

3.3 枣仁派制品

以干制红枣为原料，经去核分拣、蒸制后，中间加入坚果仁及籽类（核桃仁、巴旦木仁、芝麻等）、水果干制品（葡萄干、枸杞等）中的一种或几种，表面添加芝麻(或不添加)，装模具、压块成型、切块、包装 (或真空包装)制成的枣仁派制品。

3.4 去皮去核枣和去皮枣

以干制红枣为原料，经筛选、清洗、去皮、去核（或不去核）、切分或不切分、热风干燥或冷冻干燥、分选或不分选、包装（或真空包装）工艺制成的去皮去核枣和去皮枣。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 干制红枣（去核枣、枣片、枣条、枣圈）、葡萄干、无花果干、蓝莓干、西梅干、杏肉干、蔓越莓干、草莓干、哈密瓜干、桑椹干、枸杞干、小西红柿干等水果干无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。生干坚果仁（核桃仁）、熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁、葵花籽仁、甜杏仁、花生仁、开心果、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁、芝麻等坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求					检验方法
	干制红枣	去皮去核枣和	其他水果	枣夹仁制	枣仁派制	

	枣王	超特级	特级	一级	二级	三级	四级	去皮枣、枣片、枣条、枣圈	干制品	品	品	
色泽	果肉肥厚, 具有红枣应有的色泽, 无肉眼可见外来杂质								应具有该品种应有的色泽			
果型和小	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	果型饱满, 具有红枣应有的特征	无虫蛀、			
损伤和缺点	无霉烂果、不熟果、无浆头、不熟果和虫果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果		无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、无异味			
粒数/(粒/kg)	120 ~ 159	160 ~ 180	181 ~ 230	231 ~ 280	281 ~ 330	331 ~ 450	>450	/	/			
组织形态	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	果肉肥厚	具有该产品应有的形态、无虫蛀、无霉变、无异味			
气味、滋味	具有本品固有的气味、无异味											
杂质	无肉眼可见外来杂质											

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖, g/100g	干制红枣、去皮去核枣和去皮枣、枣片、枣条、枣圈 ≥50	GB/T 10782
水分, g/100g	葡萄干 ≤20 其他 ≤25	GB 5009.3
总酸（以苹果酸计）， g/100g	葡萄干 ≤2.5	GB 12456
铅(以 Pb 计)， mg/kg	水果干制品 ≤0.49 坚果及籽类 ≤0.19	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）， g/kg	水果干制品 ≤0.1	GB 5009.34
展青霉素， μg/kg	≤50	GB 5009.185
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	坚果仁及籽类 ≤3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	生干坚果 ≤0.08 生干籽类 ≤0.40 熟制葵花籽 ≤0.80 熟制其他 ≤0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	其他熟制坚果仁及籽类 ≤5.0	GB 5009.22

注：农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

铅指标严于 GB 2762 的规定。

展青霉素仅限苹果干、海棠果干、山楂干的检测项目。

除产品原料中含有的二氧化硫残留外，本产品生产过程中未添加任何食品添加剂。

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^c	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b	≤25				GB 4789.15
注： ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。					

°大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品。

4.4.2 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）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注：沙门氏菌仅适用于水果干制品、即食坚果与籽类食品（烘炒类、油炸类、膨化类熟制坚果与籽类食品除外）。					
金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品。					

4.5 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。检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、 同一批原料、同一班次、同一生产日期生产的产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 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、大肠菌群（仅适用于坚果与籽类食品）、净含量。

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 型式检验应为第4章4.2-4.5的所有项目。

5.5 判定规则

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 标签、包装、运输、贮存、保质期

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 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、500g/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。

6.5 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/FXQ0001S-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水果干制品 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，坚果及籽类 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2025 中水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，坚果及籽类 $\leq 0.20\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业对于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）：

石维芳

企业名称（盖章）：

阿拉尔市芳馨情果品有限公司

2026 年 9 月 17 日