

Q/PPL

攀枝花市潘霖农产品有限公司企业标准

Q/PPL0001S-2026

水果干制品

2026-06-22 发布

2026-06-25 实施

攀枝花市潘霖农产品有限公司 发布

目 次

前言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 技术要求	4-6
4 检验规则	6-7
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	7



前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由攀枝花市潘霖农产品有限公司提出。

本标准起草单位：攀枝花市潘霖农产品有限公司。

本标准主要起草人：杨昌松。



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、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以鲜芒果、桑葚、香蕉的一种或两种为原料，经选料、清洗、切分或不切分、整理、拼配或不拼配、干燥、杀菌、包装而成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2760 食品安全国家标准食品添加剂限量

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. 5 食品安全国家标准食品微生物学检验志贺氏菌检验

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 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. 15 食品安全国家标准食品中镉的测定

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/T 12456 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 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB/T 29572 桑葚（桑果）

GB/T 29572 香蕉

NY/T 492 芒果

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 GB/T 29572 桑葚

3.1.2 GB/T 29572 香蕉

3.1.3 NY/T 492 芒果

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	具有本品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足的自然光线下，采用目测其色泽、组织形态/性状、杂质、鼻嗅气味，煮熟后品尝其滋味。
组织形态/性状	具有本品固有的形态	
滋味、气味	具有本品固有的滋味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分 ^a (g/100g)	≤ 20	GB 5009.3
总酸 ^a (g/100g)	≤ 6.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总砷(以 As 计) (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定

表 4 致病菌限量

致病菌指标	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
志贺氏菌	5	0	0	-	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

3.6 食品添加剂限量

应符合表 5 的规定

表 5 食品添加剂限量

添加剂名称	功能分类	最大使用量（以成品计）	检验方法
二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠	护色剂、抗氧化剂	0.35g/kg(以 SO ₂ 残留计)	GB 5009.34
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	防腐剂	1.5g/kg	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	防腐剂	0.5g/kg	GB 5009.121
柠檬酸、苹果酸、乳酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官、水分、总酸、二氧化硫残留、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项目包括本标准中 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）、3.6（食品添加剂限量）3.9（农药残留量）的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg (不低于 8 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg (不低于 16 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判定为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 [2009] 第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 6 个月。