



411174S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0012S-2021

速冻水果泥（浆）

2021-06-01 发布

2021-06-01 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范军营、姜潇雨。

H N

Q B

速冻水果泥（浆）

1 范围

本标准规定了速冻水果泥（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果原浆/浓缩汁（浆）/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、覆盆子（树莓）、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃（车厘子）、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子（油柑）】中的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以蔬菜原浆/浓缩汁（浆）或其新鲜品或其速冻品【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜（豆薯）、紫薯中的一种或多种】，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶中的一种或多种】、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦苗、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、氯化钾、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、微晶纤维素、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、乳酸钙、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精中的一种或几种）中的多种，经预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、灌装、速冻、包装等工艺加工制成的速冻水果泥（浆）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：速冻水果泥（浆）、速冻混合蔬菜水果泥（浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 水果浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 水果果肉、水果新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 水果速冻品应符合 NY/T 2983 的规定。

- 2.1.5 蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 蔬菜浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 蔬菜新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 蔬菜速冻品应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.16 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.18 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.19 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.25 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.26 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的规定。
- 2.1.29 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.32 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.37 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.42 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.43 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.44 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.45 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.50 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.55 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.56 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.57 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.58 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.59 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.60 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.61 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.65 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.69 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.74 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.75 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.77 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.78 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.79 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.80 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.81 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.82 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.83 食品用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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
性 状	具有产品应有的性状，解冻后成泥状或浆状	取适量样品，置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g	≥ 10	GB/T 12143 或GB/T 10786
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	30【仅适用于添加(苹果、山楂)及其制品的产品】	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	\leq	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果原浆/浓缩汁(浆)/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)】中的一种或多种为主要原料,辅以或不辅以蔬菜原浆/浓缩汁(浆)或其新鲜品或其速冻品【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜(豆薯)、紫薯中的一种或多种】,添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、乳制品【乳粉(奶粉)、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶中的一种或多种】、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦苗、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、氯化钾、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、微晶纤维素、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸、乳酸钠(溶液)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、罗汉果甜苷、乳酸钙、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精中的一种或几种)中的多种,经预处理、调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、速冻、包装等工艺加工制成的速冻水果泥(浆)。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制定本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品在食品安全国家标准GB 2760中分类为04.01.02.06果泥。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

大咖国际食品有限公司