



411667S-2021



河南楂之恋食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2021

# 冻干水果制品

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

河南楂之恋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南楂之恋食品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、新乡市食品药品评价中心共同起草。

本标准起草人：宋小锋、朱志方、王新生。

H N  
Q B

# 冻干水果制品

## 1 范围

本标准规定了冻干水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以鲜山楂、鲜苹果、鲜梨、鲜大枣、鲜红枣、鲜树莓、鲜草莓、鲜榴莲、鲜菠萝、鲜猕猴桃、鲜芒果、鲜木瓜、鲜酸枣中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、切片去籽（或不去籽）、蒸煮打浆（或不蒸煮打浆）、成型或不成型、冷冻库预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的水果制品。

根据原料不同可将产品分为单一型冻干水果制品、混合型冻干水果制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜山楂、鲜苹果、鲜梨、鲜大枣、鲜红枣、鲜树莓、鲜草莓、鲜榴莲、鲜菠萝、鲜猕猴桃、鲜芒果、鲜木瓜、鲜酸枣应成熟、无污染、无腐烂、无异味、无病虫害的鲜果，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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                                                           |
|------|-----------------|----------------------------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有本品应有色泽        | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味 |
| 性 状  | 固态或软固态          |                                                                |
| 气、滋味 | 具有本品特有气味和滋味，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         |
|-----------------------------|--------------|------|--------------|
| 水分，g/100g                   | ≤            | 35   | GB 5009.3    |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg            | ≤            | 0.8  | GB 5009.12   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg | ≤            | 5.0  | GB 5009.22   |
| 六六六，mg/kg                   | ≤            | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg                   | ≤            | 0.05 |              |
| 展青霉素，μg/kg                  | 单一型冻干山楂或苹果制品 | ≤ 50 | GB 5009.185  |
|                             | 混合型冻干山楂或苹果制品 | ≤ 20 |              |

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|------|----------------|
|                                                                                                               | n                     | c | m   | M    |                |
| 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 |
| 大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g                                                                                           | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.36     |
| 注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；<br>注 2：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 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |     |      |                |

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜山楂、鲜苹果、鲜梨、鲜大枣、鲜红枣、鲜树莓、鲜草莓、鲜榴莲、鲜菠萝、鲜猕猴桃、鲜芒果、鲜木瓜、鲜酸枣中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、切片去籽（或不去籽）、蒸煮打浆（或不蒸煮打浆）、成型或不成型、冷冻库预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的水果制品。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南植之恋食品有限公司