



411668S-2021



河南楂之恋食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2021

冻干蜜饯水果制品

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

冻干蜜饯水果制品

1 范围

本标准规定了冻干蜜饯水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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，辅以白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加赤藓糖醇、木糖醇，再经调配混合、成型、冷冻库预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的冻干蜜饯水果制品。

或以鲜山楂、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）、冷冻库预冷冻、冷冻干燥、裹浆（以白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种为原料，辅以或不辅以芝麻，添加或不添加赤藓糖醇、木糖醇，加水熬煮成浆）、包装加工而成的冻干蜜饯水果制品。

根据原料不同可将产品分为：单一型冻干蜜饯水果、混合型冻干蜜饯水果。

2 要求

2.1 原料

- 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。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB 20882 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 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	干燥固态或软固态，无霉变	
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		≤ 55	GB 5009. 3
总糖 (以葡萄糖计), g/100g		≤ 75	GB/T 10782
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0. 8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/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 ^a , μ g/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 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于原料含有山楂和苹果的产品。			

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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	≤	50			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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
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

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

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

H N
Q B

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，辅以白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加赤藓糖醇、木糖醇，再经调配混合、成型、冷冻库预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的冻干蜜饯水果制品。

或以鲜山楂、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）、冷冻库预冷冻、冷冻干燥、裹浆（以白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种为原料，辅以或不辅以芝麻，添加或不添加赤藓糖醇、木糖醇，加水熬煮成浆）、包装加工而成的冻干蜜饯水果制品。

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。

河南楂之恋食品有限公司