



410392 S-2022



河南嘉华农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0001S-2022

冻干水果制品

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

河南嘉华农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉华农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南嘉华农业科技有限公司、商丘市食品药品检验检测中心。

本标准主要起草人：孟建升、单格新、闫照峰。

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、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的水果（柠檬、草莓、苹果、桃、山楂、芒果、火龙果中的一种）为原料，经选果、清洗、去皮去核、切分，辅以或不辅以白砂糖，经溶糖或不溶糖、泡糖或不泡糖、预冻、真空冷冻干燥、包装而成的可即食的冻干水果制品。

根据生产工艺不用，分为：普通型冻干水果制品、泡糖型冻干水果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜的水果（柠檬、草莓、苹果、桃、山楂、芒果、火龙果）应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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。

2.2 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
水分，g/100g		≤ 6	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	浆果和其他小粒水果	≤ 0.19	GB 5009.12
	浆果和其他小粒水果除外的其他水果	≤ 0.09	
镉(以 Cd 计)，mg/kg		≤ 0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.185

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 仅适用于以山楂、苹果为原料的产品。

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	
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
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

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

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

编制说明

本标准适用于以新鲜的水果（柠檬、草莓、苹果、桃、山楂、芒果、火龙果中的一种）为原料，经选果、清洗、去皮去核、切分，辅以或不辅以白砂糖，经溶糖或不溶糖、泡糖或不泡糖、预冻、真空冷冻干燥、包装而成的可即食的冻干水果制品。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。

河南嘉华农业科技有限公司