



411126S-2022



裕珍坊食品（郑州）有限公司企业标准

Q/YZFS 0001S-2022

# 水果粉

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

裕珍坊食品（郑州）有限公司 发布

## 前 言

本标准由裕珍坊食品（郑州）有限公司提出。

本标准起草单位：裕珍坊食品（郑州）有限公司。

本标准主要起草人：王锋波、李冉。

H N

Q B

# 水果粉

## 1 范围

本标准规定了水果粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻干苹果干、冻干黄桃干、冻干柠檬干、冻干猕猴桃干、冻干火龙果干、红枣干、冻干草莓干、冻干榴莲干、冻干蓝莓干中的一种为主要原料，经预处理、粉碎、包装加工而成的水果粉。

根据原料不同，分为：苹果粉、黄桃粉、柠檬粉、猕猴桃粉、火龙果粉、红枣粉、草莓粉、榴莲粉、蓝莓粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 冻干苹果干、冻干黄桃干、冻干柠檬干、冻干猕猴桃干、冻干火龙果干、冻干草莓干、冻干榴莲干、冻干蓝莓干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.2 红枣干应符合 GB/T 5835 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	粉末状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于以冻干苹果干为原料制成的产品

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数法
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
<sup>a</sup> 采用方案应符合GB 4789. 1的规定					

## 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以冻干苹果干、冻干黄桃干、冻干柠檬干、冻干猕猴桃干、冻干火龙果干、红枣干、冻干草莓干、冻干榴莲干、冻干蓝莓干中的一种为主要原料，经预处理、粉碎、包装加工而成的水果粉。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，参照相关标准要求制订本企业标准，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。

裕珍坊食品（郑州）有限公司