



413411S-2023



商丘家好食品有限公司企业标准

Q/SJS 0002S-2023

速冻水果

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

商丘家好食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘家好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余辉、余晓锁。

H N
Q B

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果【苹果、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃（水蜜桃、油桃、蟠桃、黄桃中的一种或几种）、李子、梅子（青梅）、西梅、草莓、橘子、砂糖桔、橙子、柠檬、青柠、柚子、金桔、葡萄柚、佛手、哈密瓜、香瓜、白兰瓜、香蕉、葡萄、提子、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、黄心猕猴桃、红心猕猴桃、菠萝（凤梨）、柿子、桑葚（桑椹）、无花果、菠萝蜜、芒果、榴莲、火龙果】中的一种或几种为原料，经筛网筛选、清洗、浸泡、去皮或不去皮、分切或不分切、去核或不去核、漂烫、冷却、沥水、速冻、单一包装或组合包装而成的非即食类速冻水果。

按原料不同可分为以下几类：单一型速冻水果、混合型速冻水果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果【苹果、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃（水蜜桃、油桃、蟠桃、黄桃中的一种或几种）、李子、梅子（青梅）、西梅、草莓、橘子、砂糖桔、橙子、柠檬、青柠、柚子、金桔、葡萄柚、佛手、哈密瓜、香瓜、白兰瓜、香蕉、葡萄、提子、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、黄心猕猴桃、红心猕猴桃、菠萝（凤梨）、柿子、桑葚（桑椹）、无花果、菠萝蜜、芒果、榴莲、火龙果】应新鲜、色泽正常、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 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
性状	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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
----	----	------

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18(仅适用于蔓越莓) 0.08（其他）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg	≤	50（仅适用于苹果、山楂的检测）	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

速冻水果是以新鲜水果【苹果、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃（水蜜桃、油桃、蟠桃、黄桃中的一种或几种）、李子、梅子（青梅）、西梅、草莓、橘子、砂糖桔、橙子、柠檬、青柠、柚子、金桔、葡萄柚、佛手、哈密瓜、香瓜、白兰瓜、香蕉、葡萄、提子、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、黄心猕猴桃、红心猕猴桃、菠萝（凤梨）、柿子、桑葚（桑椹）、无花果、菠萝蜜、芒果、榴莲、火龙果】中的一种或几种为原料，经筛网筛选、清洗、浸泡、去皮或不去皮、分切或不分切、去核或不去核、漂烫、冷却、沥水、速冻、单一包装或组合包装而成的非即食类速冻水果。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。

商丘家好食品有限公司