



413456S-2023



河南英的食品有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2023

# 速冻水果泥（浆）

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

河南英的食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南英的食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张幼甫、胡隆孝、齐丽娟、刘念伟、张艳芳、张鑫。

H N

Q B

## 速冻水果泥（浆）

### 1 范围

本标准规定了速冻水果泥（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果原浆/浓缩汁(浆)/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜】中的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以蔬菜原浆/浓缩汁(浆)或其新鲜品或其速冻品【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜(豆薯)、紫薯中的一种或多种】，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、乳制品【乳粉(奶粉)、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶中的一种或多种】、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦苗、柑橘纤维、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、氯化钾、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、微晶纤维素、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸、乳酸钠(溶液)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、罗汉果甜苷、乳酸钙、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或多种，经预处理、调配、灌装、杀菌或不杀菌、速冻、包装等工艺加工制成的速冻水果泥(浆)。

根据所用原辅料不同，产品分类为：速冻水果泥(浆)、速冻混合蔬菜水果泥(浆)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 水果原浆、蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 水果浓缩汁(浆)、蔬菜浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 水果果肉、水果新鲜品、蔬菜新鲜品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 水果速冻品应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.6 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乳粉(奶粉)应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 干酪(奶酪)应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.15 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.17 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.23 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.24 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 大麦苗应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.28 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.31半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.32醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.35单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.37乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.39葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.40酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.41磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.42改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.44氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.45柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.46海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.49槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.50黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.54琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.55阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.56结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.57明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.58微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.59碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.60碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.61碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.62碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.63碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.64抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.66D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.67乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.68乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.69柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.72DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.73N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.74天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.75罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.76乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.77麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.78柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.79高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.80天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.81甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.82食品用香精应符合 GB 30616 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	冻结状,解冻后成泥状或浆状	取适量样品,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
可溶性固形物(20℃, 折光计法), g/100g $\geq$	10	GB/T 12143或GB/T 10786
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg $\leq$	0.07	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.263
铅* (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.35	GB 5009.12
展青霉素, $\mu$ g/kg $\leq$	50 (以苹果、山楂及其制品为主料产品) 20(使用苹果、山楂及其制品的混合产品)	GB 50009.15
<sup>a</sup> 仅适用于使用该添加剂的产品; *铅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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g $\leq$	150				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、可溶性固形物、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

本标准适用于以水果原浆/浓缩汁(浆)/果肉或其新鲜品或其速冻品【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜】中的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以蔬菜原浆/浓缩汁(浆)或其新鲜品或其速冻品【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜(豆薯)、紫薯中的一种或多种】，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、乳制品【乳粉(奶粉)、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶中的一种或多种】、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦苗、柑橘纤维、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、氯化钾、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、微晶纤维素、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸、乳酸钠(溶液)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、罗汉果甜苷、乳酸钙、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或多种，经预处理、调配、灌装、杀菌或不杀菌、速冻、包装等工艺加工制成的速冻水果泥(浆)。

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。

本标准中所涉及产品在GB 2760的类别为04.01.02.06果泥。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。