



413478S-2023



河南省泌花食品有限公司企业标准

Q/HBS 0003S-2023

速冻水果

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

河南省泌花食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省泌花食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：黄太峰。

H N

Q B

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果【草莓、黄桃、苹果、山楂、榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、桑葚、哈密瓜、芒果、菠萝、牛油果、无花果、树莓、蓝莓、人参果、梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、枣、猕猴桃】中的一种或几种为原料，经原料预处理、漂烫、冷却、沥水、速冻、混合或不混合、包装加工而成的非即食速冻水果。

根据速冻水果的原料不同可分为以下品种：单一型速冻水果、混合型速冻水果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 新鲜水果应新鲜、清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	
气味、滋味	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）	≤ 0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50（仅限速冻苹果、速冻山楂）	GB 5009.185
六六六/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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水果【草莓、黄桃、苹果、山楂、榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、桑葚、哈密瓜、芒果、菠萝、牛油果、无花果、树莓、蓝莓、人参果、梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、枣、猕猴桃】中的一种或几种为原料，经原料预处理、漂烫、冷却、沥水、速冻、混合或不混合、包装加工而成的非即食速冻水果。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。

河南省泌花食品有限公司

H N
Q B