



410581S-2023

大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0012S-2023

速冻水果泥(浆)

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 范军营、姜潇雨。

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)】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】,添加生活饮用水、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)、乳清粉、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- δ -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- α -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(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精中的一种或几种)中的多种,经预处理、调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、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 水果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 水果浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 水果果肉、水果新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 水果速冻品应符合 NY/T 2983 的规定。

- 2.1.5蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6蔬菜浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7蔬菜新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8蔬菜速冻品应符合NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12乳粉(奶粉)应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.16干酪(奶酪)应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.18调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.19牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.20棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21椰子油应符合NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.25茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.26乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.27大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的 菌种名单》的规定。
- 2.1.29柑橘纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.30乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.31木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.34醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.36 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.37 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.43 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.44 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.45 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.46 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.51 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.56 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.57 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.58 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.59 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.60 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.61 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.66 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.69 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.70 乳酸钠(溶液) 应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.72 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.75 N-[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。
- 2.1.76 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。
- 2.1.77 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.78 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.79 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.80 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.81 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.82 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.83 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.84 食品用香精(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精)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	具有产品应有的性状，解冻后成泥状或浆状	取适量样品，置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后以温开水漱口，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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， g/100g	≥ 10	GB/T 12143或GB/T 10786

^a 纽甜， g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯， g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
* 铅(以Pb计)， mg/kg	≤	0.35	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤	30 【仅适用于添加(苹果、山楂)及其制品的产品】	GB 5009.185
注： a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌， CFU/g	≤	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
注： a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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， 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。
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)】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】，添加生活饮用水、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)、乳清粉、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- δ -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- α -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(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精中的一种或几种)中的多种，经预处理、调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品在食品安全国家标准GB 2760中分类为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。