



411070S-2023



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0017S-2023

冻干水果溶块

2023-05-04 发布

2023-05-04 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康股份有限公司提出并起草。

本标准适用于本集团好想你健康股份有限公司、新疆唱歌的果股份有限公司。

本标准起草人：王永斌、李洋、李廷暄、景志渊。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0017S-2019（备案号：411813S-2019）。

H X N

Q B

冻干水果溶块

1 范围

本标准规定了冻干水果溶块的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果及其制品（红枣、桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、西瓜、榴莲、芒果、香蕉、莲雾、橙子、柠檬、橘子、樱桃、枇杷、桃、杏、苹果、圣女果中的一种或几种）为主料，添加或不添加花生仁、芝麻、腰果、杏仁、巴旦木仁、榛子、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、打浆、再配以发酵乳、牛奶、椰浆、稀奶油、奶酪、脱脂乳粉、麦芽糊精、魔芋粉、藕粉、咖啡粉、山药、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、胶原蛋白肽、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果、芝麻、即食燕麦、熟制豆类（黑豆、黄豆、绿豆、红豆中的一种或几种）、甜玉米、重瓣红玫瑰、益生菌（鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种中的一种或几种）、水果丁或粒（桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、芒果、香蕉、莲雾、桃、杏、苹果中的一种或几种）、咖啡力娇酒[朗姆酒、咖啡豆、白砂糖、食用香料、焦糖色（亚硫酸铵法）]、华夫脆筒[小麦粉、白砂糖、椰子油、食用盐、食品添加剂（磷脂、碳酸氢钠）、大豆磷脂、柠檬酸]、奥利奥碎[小麦粉、白砂糖、大豆油、可可粉、玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠、碳酸氢铵、磷脂、柠檬酸）、食用盐、食用香料]中的一种或几种、混合、装盘、冷冻、干燥、精选、包装制成的冻干水果溶块。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 水果及其制品应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 花生仁、芝麻、腰果、杏仁、巴旦木仁、榛子、熟制豆类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.7 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.9 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）的规定。
- 2.1.11 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.20 巧克力、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.21 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.23 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.24 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.25 咖啡力娇酒应符合 NY/T 2104 的规定。
- 2.1.26 华夫脆筒、奥利奥碎应符合 GB/T 20977 和 GB7099 的规定。
- 2.1.27 椰浆应符合 QB/T 2300 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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、温开水漱口，尝其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 5.0	GB 5009.3 第二法
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素（仅限于苹果为原料制成的产品）, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*该项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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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及其制品（红枣、桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、西瓜、榴莲、芒果、香蕉、莲雾、橙子、柠檬、橘子、樱桃、枇杷、桃、杏、苹果、圣女果中的一种或几种）为主料，添加或不添加花生仁、芝麻、腰果、杏仁、巴旦木仁、榛子、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、打浆、再配以发酵乳、牛奶、椰浆、稀奶油、奶酪、脱脂乳粉、麦芽糊精、魔芋粉、藕粉、咖啡粉、山药、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、胶原蛋白肽、蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果、芝麻、即食燕麦、熟制豆类（黑豆、黄豆、绿豆、红豆中的一种或几种）、甜玉米、重瓣红玫瑰、益生菌（鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种中的一种或几种）、水果丁或粒（桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、芒果、香蕉、莲雾、桃、杏、苹果中的一种或几种）、咖啡力娇酒[朗姆酒、咖啡豆、白砂糖、食用香料、焦糖色（亚硫酸铵法）]、华夫脆筒[小麦粉、白砂糖、椰子油、食用盐、食品添加剂（磷脂、碳酸氢钠）、大豆磷脂、柠檬酸]、奥利奥碎[小麦粉、白砂糖、大豆油、可可粉、玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠、碳酸氢铵、磷脂、柠檬酸）、食用盐、食用香料]中的一种或几种、混合、装盘、冷冻、干燥、精选、包装制成的冻干水果溶块。

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，参照相关国标、行标的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。

好想你健康食品股份有限公司