



412485S-2023

甘源食品（安阳）有限公司企业标准

Q/GYAY 0001S-2023

# 冻干水果制品

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

甘源食品（安阳）有限公司 发布

## 前 言

本标准由：甘源食品（安阳）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹勇、门三杰、郟志民

本标准适用于甘源食品股份有限公司及其所属子公司：

1、甘源食品股份有限公司

地址：江西省萍乡市萍乡经济技术开发区清泉生物医药食品工业园

2、甘源食品（安阳）有限公司

地址：河南省安阳市汤阴县食品产业集聚区工兴大道西1号

H N

Q B

# 冻干水果制品

## 1 范围

本标准规定了冻干水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、椰果、百香果、菠萝、山奈、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子）或其果浆（泥、汁）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加熟制坚果与籽类【青豌豆、蚕豆、青大豆、黑大豆、黄大豆、花生（仁）、西瓜籽（仁）、南瓜籽（仁）、葵花籽（仁）、瓜蒌子（仁）、腰果（仁）、核桃（仁）、扁桃籽（仁）、碧根果（仁）、开心果（仁）、山核桃（仁）、夏威夷果（仁）、榛子（仁）、香榧（仁）、杏仁、松籽（仁）、椰子（粉）、板栗仁、橡子（仁）、银杏仁、莲子仁、椰干、鹰嘴豆、芝麻、白果、奇亚籽、咖啡豆中的一种或多种】、蔬菜【荸荠、山药、黄秋葵、苦瓜、豆角、黄瓜、土豆、红薯、紫薯、南瓜、香芋、玉米、西蓝花（西兰花）、胡萝卜、青萝卜、香葱、辣椒中的一种或多种】、香菇、麦芽糊精、大米、小麦、棕榈油、大豆油、花生油、猪油、羊油、牛油、茶叶/粉（红茶、绿茶）、巧克力、代可可脂（非可可类植物油脂）、五香粉、十三香粉、鸡精、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、月桂叶）、白砂糖、赤砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、牛乳/乳粉、酸奶、鸡蛋和鸡蛋液、食品添加剂（赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、5'-呈味核苷酸二钠、氧化羟丙基淀粉、磷脂、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、桃子香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、橙子香精、榴莲香精、柠檬香精、葡萄香精、椰子香精、凤梨香精、荔枝香精）中的一种或多种辅料，经清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、分切或不分切、打浆或不打浆、研磨或不研磨、调配或不调配、杀菌或不杀菌、浇注或不浇注、预冻、真空冷冻干燥、夹（注）心（巧克力、代可可脂）或不夹（注）心、涂层（巧克力、代可可脂）或不涂层、包装而制成的冻干水果制品（以下简称产品）。

根据原辅料不同分为：冻干水果制品（水果干类）（以水果为主料，不添加辅料）；冻干水果制品【果浆（泥、汁）类】（以果浆（泥、汁）为主料，添加辅料）；涂层冻干水果制品【以果浆（泥、汁）为主料，添加辅料，外表附着涂层】；夹（注）心冻干水果制品【以果浆（泥、汁）为主料，添加辅料，经夹（注）心】。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、椰果、百香果、菠萝、荸荠、山奈、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子应洁净、无腐烂、无虫蛀，成熟度、新鲜度应符合加工要求，真菌毒素应符合 GB 2761、污染物限量应符合 GB 2762、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.1.2 苹果浆（泥、汁）、香蕉浆（泥、汁）、草莓浆（泥、汁）、黄桃浆（泥、汁）、芒果浆（泥、汁）、火龙果浆（泥、汁）、橙子浆（泥、汁）、杨桃浆（泥、汁）、榴莲浆（泥）、汁、哈密瓜浆（泥、汁）、猕猴桃

浆(泥、汁)、山楂浆(泥、汁)、蔓越莓浆(泥、汁)、无花果浆(泥、汁)、雪梨浆(泥、汁)、水蜜桃浆(泥、汁)、山竹浆(泥、汁)、柠檬浆(泥、汁)、葡萄浆(泥、汁)、椰果浆(泥、汁)、百香果浆(泥、汁)、菠萝浆(泥、汁)、荸荠浆(泥、汁)、山奈浆(泥、汁)、木瓜浆(泥、汁)、乌梅浆(泥、汁)、桂圆浆(泥、汁)、荔枝浆(泥、汁)、柿子浆(泥、汁)应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.4 青豌豆、蚕豆、青大豆、黑大豆、黄大豆、花生(仁)、西瓜籽(仁)、南瓜籽(仁)、葵花籽(仁)、瓜蒌子(仁)、腰果(仁)、核桃(仁)、扁桃核(仁)、碧根果(仁)、开心果(仁)、山核桃(仁)、夏威夷果(仁)、榛子(仁)、香榧(仁)、杏仁、松籽(仁)、板栗仁、橡子(仁)、银杏仁、莲子仁、椰干(粉)、鹰嘴豆、芝麻、白果、奇亚籽、咖啡豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 荸荠、山药、黄秋葵、香菇、苦瓜、豆角、黄瓜、土豆、红薯、紫薯、南瓜、香芋、玉米、西蓝花(西兰花)、胡萝卜、青萝卜、香葱、辣椒应洁净、无腐烂、无虫蛀,成熟度、新鲜度应符合加工要求,真菌毒素应符合 GB 2761、污染物限量应符合 GB 2762、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.1.6 大米、小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 棕榈油、大豆油、花生油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 猪油、羊油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 巧克力、代可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.10 五香粉、十三香粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 香辛料(辣椒、花椒、八角、月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.14 麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.16 牛乳/乳粉应符合 GB 19301 和 GB 19644 的规定。

2.1.17 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.18 鸡蛋和鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.19 桃子香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、橙子香精、榴莲香精、柠檬香精、葡萄香精、椰子香精、凤梨香精、荔枝香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21 绿茶/粉应符合 GB/T 14456 的规定

2.1.22 红茶/粉应符合 GB/T 13738 的规定

2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定

2.1.24 麦芽糖醇/液应符合 GB 28307 的规定

2.1.25 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定

- 2.1.26 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定
- 2.1.28 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.30 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 2.1.32 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.34 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定
- 2.1.35 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定
- 2.1.36 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定
- 2.1.37 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.38 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定
- 2.1.39 味精应符合 GB 2720 的规定

## 2.2 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
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无虫蛀、无霉变	去除被测样品包装后，取适量试样，置于一清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下目测其组织形态、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味及气味	具有该产品应有的气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

## 2.3 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/(g/100g) ≤	10	GB 5009.3 的第一法
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg) ≤	40	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0【适用于除冻干水果制品（水果干类）之外的产品】	GB 5009.22
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.80（添加有熟制葵花籽仁的产品） 0.50（添加有其他熟制坚果与籽类的产品）	GB 5009.227
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229

铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
镉°(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15

注:\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于以苹果、山楂及其制品为原料制成的产品;

b 仅适用于添加坚果与籽类(脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品除外)的产品;

c 仅适用于添加花生的产品。

## 2.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: 样品的采样及处理按照GB 4789.1的规定。

## 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 GB 14881 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

出厂检验项目为感官要求、水分、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以水果（苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、椰果、百香果、菠萝、山奈、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子）或其果浆（泥、汁）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加熟制坚果与籽类【青豌豆、蚕豆、青大豆、黑大豆、黄大豆、花生（仁）、西瓜籽（仁）、南瓜籽（仁）、葵花籽（仁）、瓜蒌子（仁）、腰果（仁）、核桃（仁）、扁桃籽（仁）、碧根果（仁）、开心果（仁）、山核桃（仁）、夏威夷果（仁）、榛子（仁）、香榧（仁）、杏仁、松籽（仁）、椰干（粉）、板栗仁、橡子（仁）、银杏仁、莲子仁、椰干、鹰嘴豆、芝麻、白果、奇亚籽、咖啡豆中的一种或多种】、蔬菜【荸荠、山药、黄秋葵、苦瓜、豆角、黄瓜、土豆、红薯、紫薯、南瓜、香芋、玉米、西蓝花（西兰花）、胡萝卜、青萝卜、香葱、辣椒中的一种或多种】、香菇、麦芽糊精、大米、小麦、棕榈油、大豆油、花生油、猪油、羊油、牛油、茶叶/粉（红茶、绿茶）、巧克力、代可可脂（非可可类植物油脂）、五香粉、十三香粉、鸡精、味精、香辛料（辣椒、花椒、八角、月桂叶）、白砂糖、赤砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、牛乳/乳粉、酸奶、鸡蛋和鸡蛋液、食品添加剂（赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、5'-呈味核苷酸二钠、氧化羟丙基淀粉、磷脂、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、桃子香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、橙子香精、榴莲香精、柠檬香精、葡萄香精、椰子香精、凤梨香精、荔枝香精）中的一种或多种辅料，经清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、分切或不分切、打浆或不打浆、研磨或不研磨、调配或不调配、杀菌或不杀菌、浇注或不浇注、预冻、真空冷冻干燥、夹（注）心（巧克力、代可可脂）或不夹（注）心、涂层（巧克力、代可可脂）或不涂层、包装而制成的冻干水果制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的分类为 04.01.02 加工水果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

甘源食品（安阳）有限公司