



412706S-2023



汤阴县周沫食品有限公司企业标准

Q/TZS 0001S-2023

冻干水果制品

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

汤阴县周沫食品有限公司 发布

前 言

本标准由汤阴县周沫食品有限公司提出。

本标准起草单位：汤阴县周沫食品有限公司。

本标准主要起草人：郭孝童、张红卫。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以冻干水果（苹果、无花果、榴莲、草莓、火龙果、凤梨、桃子中的一种或几种）为原料，经过挑拣、拼配（或不拼配）、称量、包装而成的冻干水果制品。

根据原料不同可分为：单一冻干水果制品、混合冻干水果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冻干水果（苹果、无花果、榴莲、草莓、火龙果、凤梨、桃子）应符合符合 GB /T 23787 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，放入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ ^a 50（仅适用于冻干苹果制品） 20（适用于除 a 外，添加冻干苹果的产品）	GB 5009.185
注：*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
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 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻干水果（苹果、无花果、榴莲、草莓、火龙果、凤梨、桃子中的一种或几种）为原料，经过挑拣、拼配（或不拼配）、称量、包装而成的冻干水果制品。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。

汤阴县周沫食品有限公司

H N
Q B