



410080S-2024



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0007S-2024

果泥

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢松玲。

H N
Q B

果泥

1 范围

本标准规定了果泥的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果汁(浆)/浓缩汁(浆)/果粉/果肉或其新鲜品或其速冻品(在终产品的添加量(以鲜果汁)≥25%)【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜(玫瑰瓜、玲珑瓜)、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、梨、木瓜、红加仑、枸杞、黑果枸杞、卡曼橘、枣、酸梅、乌梅、西梅、酸橙、柿子、佛手柑、黑果腺肋花楸果(不老莓)、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、红莓)、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、西番莲(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,经挑选或不挑选、清洗或不清洗、分切或不切分、熬煮或不熬煮,添加或不添加生活饮用水、果泥、新鲜蔬菜/速冻蔬菜/蔬菜汁(浆)/浓缩蔬菜汁(浆)/蔬菜粉【山药、马蹄、胡萝卜、西红柿、黄瓜、菠菜、芹菜、香芹、红薯、紫薯、马铃薯(土豆)、萝卜、南瓜、冬瓜、生姜、辣椒、芋头(香芋)、西芹、佛手瓜、南瓜(金瓜)、西红柿(番茄)、茭白、芦笋、紫甘蓝、绿甘蓝、香菜、茴香菜、丝瓜、速冻甜玉米、红甜菜、莴笋、洋葱中的一种或几种】、银耳、木耳、白砂糖、红糖、赤砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、焦糖糖浆、黑糖糖浆、麦芽糊精、结晶果糖、聚葡萄糖、太妃糖、蜂蜜、椰蓉、蜜制椰纤果、柑橘纤维、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种)、食用盐、香兰粉、库拉索芦荟凝胶、生姜、肉桂、胶原蛋白肽、米酒、西米、桃胶、咖啡粉、可可粉、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品、乳粉、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、魔芋精粉、魔芋粉、大麦(粉)、燕麦(粉)、黑米(粉)、糯米(粉)、青稞(粉)、麦麸、小麦胚芽、荞麦(粉)、玉米(粉)、大米(粉)、小米(粉)、高粱(粉)、糙米(粉)、藜麦(粉)、薏仁米(粉)、小麦(粉)、黑麦(粉)、黄米(粉)、紫米(粉)、黑豆(粉)、蚕豆(粉)、豌豆(粉)、大豆(粉)、红豆(粉)、绿豆(粉)、芸豆(粉)、鹰嘴豆(粉)、豆沙粉(馅料)、糖纳红小豆、糖纳绿豆、糖纳黑豆、大麦苗粉、麦芽提取物、奇亚籽、亚麻籽(熟制)、芝麻、松籽、葵花籽、花生(粉/水提取物)、腰果(粉/水提取物)、夏威夷果(粉/水提取物)、板栗(粉/水提取物)、榛子(粉/水提取物)、扁核桃(粉/水提取物)、核桃(粉/水提取物)、芝麻(粉/水提取物)、开心果(粉/水提取物)、杏仁(粉/水提取物)、巴旦木(粉/水提取物)、红茶粉、绿茶粉、抹茶、大红袍茶粉、茉莉花茶粉、铁观音茶粉、乌龙茶粉、大红袍茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液、铁观音茶浓缩液、花卉及其馅料[重瓣红玫瑰、玫瑰茄、茉莉花、金银花、代代花、槐花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、关山樱花中的一种或几种]、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、α-环状糊精、阿拉伯胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉

胶、结冷胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钙、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、谷氨酸钠、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、果胶酯酶、转化酶（蔗糖酶）、食品用香精、香荚兰豆浸膏中的一种或多种，经调配、煮制或不煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的果泥。

根据原辅料不同可分为不同类型：以一种水果及制品来源的单一产品，两种或以上水果及制品来源的复合产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果汁（浆）、蔬菜汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 浓缩汁（浆）、浓缩蔬菜汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果泥应符合 Q/XDY 0003S 的规定，见附录 A。

2.1.5 果粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

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

2.1.7 水果速冻品应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.8 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.9 银耳、木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 白砂糖、红糖、赤砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、焦糖糖浆、黑糖糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.13 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.14 太妃糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 椰蓉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.17 蜜制椰纤果应符合 GB 14884 的规定。

2.1.18 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.21库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.22生姜、肉桂应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.25西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.26桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.27咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.28可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.30乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.32魔芋精粉、魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33大麦（粉）、燕麦（粉）、黑米（粉）、糯米（粉）、青稞（粉）、麦麸、荞麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米（粉）、高粱（粉）、糙米（粉）、藜麦（粉）、薏仁米（粉）、小麦（粉）、黑麦（粉）、黄米（粉）、紫米（粉）、黑豆（粉）、蚕豆（粉）、豌豆（粉）、大豆（粉）、红豆（粉）、绿豆（粉）、芸豆（粉）、鹰嘴豆（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.35豆沙粉、糖纳红小豆、糖纳绿豆、糖纳黑豆、花卉馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.36大麦苗粉、麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37奇亚籽、亚麻籽、芝麻、松籽、葵花籽、花生（粉、水提取物）、腰果（粉、水提取物）、夏威夷果（粉、水提取物）、板栗（粉、水提取物）、榛子（粉、水提取物）、扁桃仁（粉、水提取物）、核桃（粉、水提取物）、芝麻（粉、水提取物）、开心果（粉、水提取物）、杏仁（粉、水提取物）、巴旦木（粉、水提取物）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38红茶粉、绿茶粉、大红袍茶粉、茉莉花茶粉、铁观音茶粉、乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.39抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.40大红袍茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液、铁观音茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.41重瓣红玫瑰、玫瑰茄、茉莉花、金银花、代代花、槐花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.43羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.47 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.48 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.53 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.54 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.55 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.56 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.57 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.58 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.59 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.60 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.61 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.62 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.63 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.64 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.69 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.70 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.71 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.72 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.73 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.74 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.75 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.76 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.77 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

- 2.1.78酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.79磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.80酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.81谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.82甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.83柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.84高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.85天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.86D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.87D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.90果胶酯酶应符合应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.91转化酶（蔗糖酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.92食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.93香荚兰豆浸膏应符合 GB 29938 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	半固态或酱状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气、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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.35	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（苹果、山楂及其制品为主料产品） 20（适用于使用苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
*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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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样品的采样及处理按 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



Q/XDY

青岛新东益食品有限公司企业标准

Q/XDY 0003S-2021

果泥

2021-06-01 发布

2021-06-07 实施

青岛新东益食品有限公司 发布



/XDY0003S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由青岛新东益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白明、王光、赵海霞。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2021年06月01日 14点40分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月01日 14点40分



Q/XDY0003S-2021

果 泥

1 范围

本标准规定了果泥的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以西梅干、蜜饯（蓝莓干、樱桃干、蔓越莓干）、葡萄干中的一种或几种为原料，添加水，经原料验收、挑选、清洗（或不清洗）、预蒸（或不预蒸）、去核（或不去核）、混合搅拌、均质、采用软包装形式、经灌装、封口、金属探测、高温杀菌、装箱、入库等主要工艺加工制成的果泥。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 西梅干、葡萄干

应符合GB 16325的规定。

3.1.2 蜜饯（蓝莓干、樱桃干、蔓越莓干）

应符合GB 14884的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→挑选→清洗（或不清洗）→预蒸（或不预蒸）→去核（或不去核）→混合搅拌→均质→灌装→封口→金属探测→高温杀菌→装箱→入库

3.3 感官指标



/XDY0003S-2021

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目		指 标
外 观		密封完好、无泄漏、无胖听
内 容 物	组织形态	均匀的细泥状， 无明显的分层和析水
	色泽	具有该品种特有的色泽
	滋味与气味	具有与该产品相应的滋味与气味，无异味
	杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
Brix（可溶性固形物） /（%）	≥	7.0
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤	1.0

3.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料，同一班次生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样



Q/XDY0003S-2021

抽样基数不得少于 200 袋，随机抽取 18 袋。样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官、净含量、可溶性固形物、微生物指标（商业无菌）。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB28050及相关的规定的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装采用复合包装袋，应符合 GB 9683 的规定。

7.2.2 外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为不超过12个月。

编制说明

本标准适用于以水果汁(浆)/浓缩汁(浆)/果粉/果肉或其新鲜品或其速冻品(在终产品的添加量(以鲜果汁)≥25%)【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜(玫瑰瓜、玲珑瓜)、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、梨、木瓜、红加仑、枸杞、黑果枸杞、卡曼橘、枣、酸梅、乌梅、西梅、酸橙、柿子、佛手柑、黑果腺肋花楸果(不老莓)、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、红莓)、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、西番莲(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,经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、分切或不切分、熬煮或不熬煮,添加或不添加生活饮用水、果泥、新鲜蔬菜/速冻蔬菜/蔬菜汁(浆)/浓缩蔬菜汁(浆)/蔬菜粉【山药、马蹄、胡萝卜、西红柿、黄瓜、菠菜、芹菜、香芹、红薯、紫薯、马铃薯(土豆)、萝卜、南瓜、冬瓜、生姜、辣椒、芋头(香芋)、西芹、佛手瓜、南瓜(金瓜)、西红柿(番茄)、茭白、芦笋、紫甘蓝、绿甘蓝、香菜、茴香菜、丝瓜、速冻甜玉米、红甜菜、莴笋、洋葱中的一种或几种】、银耳、木耳、白砂糖、红糖、赤砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、焦糖糖浆、黑糖糖浆、麦芽糊精、结晶果糖、聚葡萄糖、太妃糖、蜂蜜、椰蓉、蜜制椰纤果、柑橘纤维、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种)、食用盐、香荚兰粉、库拉索芦荟凝胶、生姜、肉桂、胶原蛋白肽、米酒、西米、桃胶、咖啡粉、可可粉、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品、乳粉、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、魔芋精粉、魔芋粉、大麦(粉)、燕麦(粉)、黑米(粉)、糯米(粉)、青稞(粉)、麦麸、小麦胚芽、荞麦(粉)、玉米(粉)、大米(粉)、小米(粉)、高粱(粉)、糙米(粉)、藜麦(粉)、薏仁米(粉)、小麦(粉)、黑麦(粉)、黄米(粉)、紫米(粉)、黑豆(粉)、蚕豆(粉)、豌豆(粉)、大豆(粉)、红豆(粉)、绿豆(粉)、芸豆(粉)、鹰嘴豆(粉)、豆沙粉(馅料)、糖纳红小豆、糖纳绿豆、糖纳黑豆、大麦苗粉、麦芽提取物、奇亚籽、亚麻籽(熟制)、芝麻、松籽、葵花籽、花生(粉/水提取物)、腰果(粉/水提取物)、夏威夷果(粉/水提取物)、板栗(粉/水提取物)、榛子(粉/水提取物)、扁桃桃(粉/水提取物)、核桃(粉/水提取物)、芝麻(粉/水提取物)、开心果(粉/水提取物)、杏仁(粉/水提取物)、巴旦木(粉/水提取物)、红茶粉、绿茶粉、抹茶、大红袍茶粉、茉莉花茶粉、铁观音茶粉、乌龙茶粉、大红袍茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液、铁观音茶浓缩液、花卉及其馅料[重瓣红玫瑰、玫瑰茄、茉莉花、金银花、代代花、槐花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、关山樱花中的一种或几种]、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 α -环状糊精、阿拉伯胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀

粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钙、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、谷氨酸钠、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、果胶酯酶、转化酶（蔗糖酶）、食品用香精、香荚兰豆浸膏中的一种或多种，经调配、煮制或不煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的果泥。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准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。

河南三乐元食品科技有限公司