



410503S-2024



河南楂之恋食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2024

# 冻干果蔬制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南楂之恋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南植之恋食品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、新乡市食品药品评价中心共同起草。

本标准起草人：宋小锋、朱婷、朱志方、王新生。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0001S-2021。

H N

Q B

# 冻干果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以鲜山楂、鲜苹果、鲜桃、鲜梨、鲜杏、鲜大枣、鲜红枣、鲜树莓、鲜草莓、鲜榴莲、鲜菠萝、鲜猕猴桃、鲜芒果、鲜木瓜、鲜酸枣、鲜山药、鲜红薯、鲜紫薯、鲜胡萝卜、鲜圣女果、鲜黄瓜、鲜玉米、鲜黄秋葵、鲜南瓜、鲜莲菜、鲜土豆中的一种或几种为原料，辅以或不辅以食用盐，经原料预处理、蒸制或不蒸制、预冷冻、冷冻干燥、裹浆或不裹浆（以白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以木糖醇、赤藓糖醇、芝麻、黑芝麻中的一种或几种，加水熬煮成浆）、表面辅以或不辅以芝麻或黑芝麻、包装加工而成的冻干果蔬制品。

根据原料不同可将产品分为：单一型冻干水果、单一型冻干蔬菜、混合型冻干果蔬、单一型冻干裹糖水果、单一型冻干裹糖蔬菜、混合型冻干裹糖果蔬、冻干咸蔬菜、冻干糖葫芦。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 鲜山楂、鲜苹果、鲜桃、鲜梨、鲜杏、鲜大枣、鲜红枣、鲜树莓、鲜草莓、鲜榴莲、鲜菠萝、鲜猕猴桃、鲜芒果、鲜木瓜、鲜酸枣、鲜山药、鲜红薯、鲜紫薯、鲜胡萝卜、鲜圣女果、鲜黄瓜、鲜玉米、鲜黄秋葵、鲜南瓜、鲜莲菜、鲜土豆应成熟、无污染、无腐烂、无异味、无病虫害的鲜果，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 5749 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB 20882.4 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.8 芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性状	固态或软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009.3

食用盐 <sup>b</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	单一型冻干水果及其制品	≤	0.4
	单一型冻干蔬菜及其制品	≤	0.7
	混合型冻干果蔬及其制品	≤	0.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	单一型冻干山楂或苹果制品	≤	50
	混合型冻干山楂或苹果制品	≤	20
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于原料使用山楂或苹果的产品; b 指标仅适用于使用食用盐的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 指标仅适用于冻干裹糖果蔬。					

## 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

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。

## 4 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、菌落总数 (仅适用于冻干裹糖果蔬)、大肠菌群 (仅适用于冻干裹糖果蔬)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜山楂、鲜苹果、鲜桃、鲜梨、鲜杏、鲜大枣、鲜红枣、鲜树莓、鲜草莓、鲜榴莲、鲜菠萝、鲜猕猴桃、鲜芒果、鲜木瓜、鲜酸枣、鲜山药、鲜红薯、鲜紫薯、鲜胡萝卜、鲜圣女果、鲜黄瓜、鲜玉米、鲜黄秋葵、鲜南瓜、鲜莲菜、鲜土豆中的一种或几种为原料，辅以或不辅以食用盐，经原料预处理、蒸制或不蒸制、预冷冻、冷冻干燥、裹浆或不裹浆（以白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以木糖醇、赤藓糖醇、芝麻、黑芝麻中的一种或几种，加水熬煮成浆）、表面辅以或不辅以芝麻或黑芝麻、包装加工而成的冻干果蔬制品。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，制订了本企业标准，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。

河南植之恋食品有限公司

Q B