



411016S-2024

焦作市奎升科技有限公司企业标准

Q/JKS 0008S-2024

冻干水果块（粒、粉）

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

焦作市奎升科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市奎升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红。

H N

Q B

冻干水果块（粒、粉）

1 范围

本标准规定冻干水果块（粒、粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的草莓、苹果、梨、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去蒂、去皮或不去皮、去核或不去核、去籽或不去籽、漂烫或不漂烫、切割、冷冻（-30℃，时间为 4 小时）、干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工而成的冻干水果块（粒、粉）。

根据原料不同分为：单一型冻干水果块（粒、粉）、混合型冻干水果块（粒、粉）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.3 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.4 枣应符合 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.5 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.6 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.7 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.8 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.9 桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.10 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.11 无花果应符合 DB51/T 1515 的规定。
- 2.1.12 黑莓应符合 DB32/T 1626 的规定。
- 2.1.13 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.14 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.15 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 桔子、红莓、杏应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂。
- 2.1.18 柚子应符合 DB51/T 1349 的规定。
- 2.1.19 西瓜应符合 SB/T10062 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	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	块状或果粒状或粉末状	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
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, g/100g	≤ 5	GB 5009. 3
展青霉素, μg/kg	≤ 50 ^a	GB 5009. 185
	≤ 20 ^b	
六六六, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于单一型冻干苹果块（粒、粉）。 b 适用于添加苹果的产品。		

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 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌 ≤	50				GB 4789. 15
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 第二法
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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以新鲜的草莓、苹果、梨、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去蒂、去皮或不去皮、去核或不去核、去籽或不去籽、漂烫或不漂烫、切割、冷冻（-30℃，时间为 4 小时）、干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工而成的冻干水果块（粒、粉）。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》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

焦作市奎升科技有限公司