



411675S-2024



河南靖肇雨顺食品有限公司企业标准

Q/HQYS 0002S-2024

速冻水果

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南靖肇雨顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南靖肇雨顺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王桂楨、叶青晨、祁胜孟、陈龙。

H N

Q B

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果【苹果、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃（水蜜桃、油桃、蟠桃、黄桃中的一种或几种）、李子、梅子（青梅）、西梅、草莓、橘子、砂糖桔、橙子、柠檬、青柠、柚子、金桔、葡萄柚、佛手、哈密瓜、香瓜、白兰瓜、香蕉、葡萄、提子、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、黄心猕猴桃、红心猕猴桃、菠萝（凤梨）、柿子、桑葚（桑椹）、无花果、菠萝蜜、芒果、榴莲、火龙果】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、去核或不去核、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、速冻、单一包装或组合包装而成的速冻水果。

根据原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（仅适用于蔓越莓） 0.09（其他）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅适用于苹果、山楂的检测）	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	
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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、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

本标准适用于以新鲜水果【苹果、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃（水蜜桃、油桃、蟠桃、黄桃中的一种或几种）、李子、梅子（青梅）、西梅、草莓、橘子、砂糖桔、橙子、柠檬、青柠、柚子、金桔、葡萄柚、佛手、哈密瓜、香瓜、白兰瓜、香蕉、葡萄、提子、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、黄心猕猴桃、红心猕猴桃、菠萝（凤梨）、柿子、桑葚（桑椹）、无花果、菠萝蜜、芒果、榴莲、火龙果】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、去核或不去核、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、速冻、单一包装或组合包装而成的速冻水果。

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。

河南靖肇雨顺食品有限公司

QB