



411405S-2024



河南英的食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2024

速冻水果制品

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

河南英的食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南英的食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张幼甫。

H N

Q B

速冻水果制品

1 范围

本标准规定了速冻水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果或其冻品【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、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)、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、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)、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、圣女果、姑娘果、蛇皮果、蛋黄果、枣、火参果、雪莲果、蒲桃、嘉宝果、醋栗】中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、消毒或不消毒、去皮或不去皮、切块或不切块、插签或不插签、包装、速冻等工艺制成的速冻水果制品。

根据原料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 水果冻品应符合 NY/T 2983 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	冻结状，解冻后具有产品应有性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 0.19 (蔓越莓、醋栗) 0.09 (其它产品)	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (以苹果、山楂及其制品为主料产品) 20 (使用苹果、山楂及其制品的混合产品)	GB 50009.185

*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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果或其冻品【甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、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)、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、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)、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、圣女果、姑娘果、蛇皮果、蛋黄果、枣、火参果、雪莲果、蒲桃、嘉宝果、醋栗】中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、消毒或不消毒、去皮或不去皮、切块或不切块、插签或不插签、包装、速冻等工艺制成的速冻水果制品。

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。

河南英的食品有限公司

QB