

1.1.1.1.1.3



413001S-2025



漯河市乐尚鲜食品有限公司企业标准

Q/LSX 0002S-2025

速冻水果及其制品

2025-10-11 发布

2025-10-11 实施

漯河市乐尚鲜食品有限公司 发布

注

前 言

本标准由漯河市乐尚鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张飞、马春龙。

H N

Q B

速冻水果及其制品

1 范围

本标准规定了速冻水果及其制品的技术要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果或速冻水果[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）、杨梅、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]中的一种或几种为主要原料，经预处理、解冻或不解冻、去核或不去核、分切或不分切，添加或不添加食用盐、海藻糖、芝士、乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪、稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或几种）、低聚果糖、结晶果糖、乳果糖、蜂蜜、果酱、食糖（白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、绵白糖、红糖中的一种或几种）、淀粉糖（葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、饴糖中的一种或几种）中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、速冻、包装、装箱入库等工艺加工制成的即食或非即食速冻水果及其制品。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 技术要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 水果应清洁、卫生、无污染，成熟适中，果形正常，无病虫害，无腐烂霉变。
- 2.1.2 速冻水果应符合NY/T 2983的规定。
- 2.1.3 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.4 芝士、再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 2.1.5 生乳应符合GB 19301的规定。
- 2.1.6 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
- 2.1.7 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 2.1.8 调制乳应符合GB 25191的规定。
- 2.1.9 发酵乳应符合GB 19302的规定。
- 2.1.10 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 干酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.13 稀奶油、奶油和无水奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.15 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。

- 2.1.16 乳果糖应符合QB/T 4612的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.18 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.19 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.20 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|-----------------------|---|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，品其滋味 |
| 滋味及气味 | 解冻后，具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | |
| 性 状 | 具有该产品应有的性状 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见的外来杂质 | |

2.3理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--|--------|-------------|
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.08 | GB 5009.12 |
| 镉 (以Cd计), mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a适用于添加苹果制品或山楂制品产品的检验。 | | |

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 ^b , CFU/g | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 ^b , CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | 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 |
| 致泻大肠埃希氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.6 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |

注

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

^b适用于即食产品。

2.5 净含量及允许短缺量

定量包装的产品，净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果或速冻水果[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）、杨梅、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]中的一种或几种为主要原料，经预处理、解冻或不解冻、去核或不去核、分切或不分切，添加或不添加食用盐、海藻糖、芝士、乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪、稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或几种）、低聚果糖、结晶果糖、乳果糖、蜂蜜、果酱、食糖（白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、绵白糖、红糖中的一种或几种）、淀粉糖（葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、饴糖中的一种或几种）中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、速冻、包装、装箱入库等工艺加工制成的即食或非即食速冻水果及其制品。

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，参照相关标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中非即食产品不直接提供给消费者，仅作为食品加工用原料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市乐尚鲜食品有限公司