



410163S-2025



河南楂之恋食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2025

冻干果蔬制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 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 0002S-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。

本标准适用于以冻干果蔬（山楂、苹果、桃、梨、杏、大枣、红枣、树莓、草莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、芒果、木瓜、酸枣、山药、红薯、紫薯、胡萝卜、圣女果、黄瓜、玉米、黄秋葵、南瓜、莲菜、土豆中的一种或几种）为原料，裹浆或不裹浆（以冰糖、单晶体冰糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽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）、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/浆水果、单一型冻干裹糖/浆蔬菜、混合型冻干裹糖/浆果蔬。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.2 冰糖、单晶体冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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。

2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	裹糖/浆产品	≤ 30	GB 5009.3

	不裹糖/浆产品	≤	8	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	单一型冻干水果及其制品	≤	0.4	GB 5009.12
	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 ₁ , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg		≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤	0.05	
展青霉素 ^a , μg/kg	单一型冻干山楂或苹果制品	≤	50	GB 5009.185
	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。				

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, CFU/g	≤	100000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	3			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。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于以冻干果蔬（山楂、苹果、桃、梨、杏、大枣、红枣、树莓、草莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、芒果、木瓜、酸枣、山药、红薯、紫薯、胡萝卜、圣女果、黄瓜、玉米、黄秋葵、南瓜、莲菜、土豆中的一种或几种）为原料，裹浆或不裹浆（以冰糖、单晶体冰糖、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽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）、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

QHNB