



413699S-2025



包包佳(濮阳)食品有限公司企业标准

Q/BBJ 0002S-2025

速冻水果及其制品

2025-12-22 发布

2025-12-22 实施

包包佳(濮阳)食品有限公司 发布

前 言

本标准由包包佳(濮阳)食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张荣永、许明。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻水果、速冻水果制品【速冻水果泥（酱）】。

速冻水果是以水果【香蕉、橙、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、草莓、树莓、蓝莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、百香果、杏、枣中的一种或几种】为主要原料，经预处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫、包装、速冻、加工而成的非即食速冻水果。

速冻水果制品是以水果【香蕉、橙、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、草莓、树莓、蓝莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、百香果、杏、枣中的一种或几种】为主要原料，经预处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫、磨泥（酱），添加或不添加【食糖、淀粉糖、食用淀粉、蜂蜜、食用植物油、果酱、食用盐、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、乳粉、牛奶、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪（芝士）、调制乳中的一种或几种】，再经调制或不调制、包装、速冻、加工而成的非即食速冻水果制品【速冻水果泥（酱）】。

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 水果应无污染、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.14 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。

2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.16干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17再制干酪（芝士）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.18调制乳应符合 GB 25191 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的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质。 闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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 ≤	0.09（速冻水果） 0.39（速冻水果制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.05（速冻水果）	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg ≤	50（仅适用于以苹果、山楂为主料的产品）	GB 5009.185
注：*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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行； b仅适用于去皮或预切的速冻水果。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许

短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于速冻水果、速冻水果制品【速冻水果泥（酱）】。

速冻水果是以水果【香蕉、橙、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、草莓、树莓、蓝莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、百香果、杏、枣中的一种或几种】为主要原料，经预处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫、包装、速冻、加工而成的非即食速冻水果。

速冻水果制品是以水果【香蕉、橙、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、草莓、树莓、蓝莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、百香果、杏、枣中的一种或几种】为主要原料，经预处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫、磨泥（酱），添加或不添加【食糖、淀粉糖、食用淀粉、蜂蜜、食用植物油、果酱、食用盐、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、乳粉、牛奶、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪（芝士）、调制乳中的一种或几种】，再经调制或不调制、包装、速冻、加工而成的非即食速冻水果制品【速冻水果泥（酱）】。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

包包佳(濮阳)食品有限公司

Q B