



413710S-2025

商丘市冠领食品有限公司梁园区分公司企业标准

Q/SGL 0001S-2025

速冻果蔬制品

2025-12-25 发布

2025-12-25 实施

商丘市冠领食品有限公司梁园区分公司 发布

前　　言

本标准由商丘市冠领食品有限公司梁园区分公司提出。

本标准由商丘市冠领食品有限公司梁园区分公司起草。

本标准主要起草人：孟庆林。

H N

Q B

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或速冻果蔬为原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、大麦苗、小麦苗、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、生活饮用水、白砂糖、赤砂糖、冰糖、黄冰糖、冰片糖、绵白糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、调制乳、牛奶（牛乳）、食用植物油、氢化椰子油、氢化棕榈油、坚果籽类仁酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、椰浆粉（固体饮料）中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、熟制、分切或打浆（泥）、调配、杀菌（或不杀菌）、包装、速冻等工艺加工制成的速冻果蔬制品。

果蔬为香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、蜜柚、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头、马蹄（荸荠）、食用木薯、黄秋葵、黄瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、芦笋、番茄（西红柿）、姜、鲜玉米、荆芥、藕、胡萝卜、菱角、香椿、莴笋、毛豆、秋葵、西葫芦、姜、茅根、莲子、折耳根、西兰花、豌豆、葱、蒜、蓝靛果、胡萝卜、羽衣甘蓝中的一种或几种。

根据所用原辅料不同，产品分类为：速冻水果制品、速冻蔬菜制品、速冻果蔬制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜果蔬应清洁、卫生、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB2762、GB2763 的规定。

- 2.1.2 速冻果蔬应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.3 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果蔬果肉应新鲜、无腐烂变质。
- 2.1.6 大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.7 小麦苗应符合卫监督函 2013 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.8 梨果仙人掌应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.9 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、黄冰糖、冰片糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.16 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.17 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.18 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.24 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.25 牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.26 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 氢化椰子油、氢化棕榈油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 坚果籽类仁酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味

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	≤ 0.25 (仅适用于以蔬菜为主料的产品) ≤ 0.19 (仅适用于以水果为主料的产品)	GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150 (仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品)	GB 5009.16
^a 展青霉素，μg/kg	≤ 30	GB 5009.185
^b 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB5009.227

注 1: a 仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品；
注 2: b 仅适用于以坚果及籽类食品为辅料,或经油脂调制的产品；
注 3: *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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 3 中的平板计数法
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 样品的采样和处理按 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 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、大肠菌群的检验。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或速冻果蔬为原料，添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、大麦苗、小麦苗、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、生活饮用水、白砂糖、赤砂糖、冰糖、黄冰糖、冰片糖、绵白糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、调制乳、牛奶（牛乳）、食用植物油、氢化椰子油、氢化棕榈油、坚果籽类仁酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、椰浆粉（固体饮料）中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、熟制、分切或打浆（泥）、调配、杀菌（或不杀菌）、包装、速冻等工艺加工制成的速冻果蔬制品。

果蔬为香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、蜜柚、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头、马蹄（荸荠）、食用木薯、黄秋葵、黄瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、芦笋、番茄（西红柿）、姜、鲜玉米、荆芥、藕、胡萝卜、菱角、香椿、莴笋、毛豆、秋葵、西葫芦、姜、茅根、莲子、折耳根、西兰花、豌豆、葱、蒜、蓝靛果、胡萝卜、羽衣甘蓝中的一种或几种。

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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别不涉及GB 2760表A. 2中的类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。