



413788S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0023S-2025

速冻果蔬制品

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N

QB

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。

本标准适用于速冻果蔬制品【速冻果蔬泥】、速冻果蔬制品【速冻果蔬块】。

速冻果蔬制品【速冻果蔬泥】是以新鲜或速冻果蔬为原料，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、大麦苗、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、生活饮用水、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用淀粉、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、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）、干酪（奶酪）、再制干酪（芝士）、食用植物油、氢化植物油、坚果籽类仁酱、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、食品用香精中的一种或几种，经预处理、分切或不分切、漂烫（或蒸煮）、打泥、调配（或不调配）、包装、杀菌（或不杀菌）、速冻、包装等工艺加工制成的即食或非即食速冻果蔬制品【速冻果蔬泥】。

速冻果蔬制品【速冻果蔬块】是以新鲜或速冻果蔬为原料，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、大麦苗、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、生活饮用水、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用淀粉、果酱、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）、干酪（奶酪）、再制干酪（芝士）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、食品用香精中的一种或几种，经预处理、分切、漂烫或预煮、包装、杀菌、速冻、包装等工艺加工制成的即食或非即食速冻果蔬制品【速冻果蔬块】。

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、以色列蜜柚、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、地瓜、白薯、红苕、番薯、豆薯、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、毛豆、花生、马蹄（荸荠）、黄秋葵、黄瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、芦笋、番茄（西红柿）、姜、玉米、荆芥、胡萝卜、白萝卜、羽衣甘蓝、芹菜、甜菜根、木薯中的一种或几种】。

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。
- 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 梨果仙人掌应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.8 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.19 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.20 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.21 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.23 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.26 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.28 牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.29 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.30 再制干酪（芝士）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.31 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.32 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。

- 2.1.34 坚果籽类仁酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品速冻后应有的性状	
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	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品，置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后以温开水漱口，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	≤ 0.29 (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	≤ 50 (仅适用于以苹果、山楂为主料的产品)	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.22

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	
^b 菌落总数， CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群， CFU/	5	2	10	102	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: a样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。
b仅适用于即食类产品。

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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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

本标准适用于速冻果蔬制品【速冻果蔬泥】、速冻果蔬制品【速冻果蔬块】。

速冻果蔬制品【速冻果蔬泥】是以新鲜或速冻果蔬为原料，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、大麦苗、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、生活饮用水、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用淀粉、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、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）、干酪（奶酪）、再制干酪（芝士）、食用植物油、氢化植物油、坚果籽类仁酱、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、食品用香精中的一种或几种，经预处理、分切或不分切、漂烫（或蒸煮）、打泥、调配（或不调配）、包装、杀菌（或不杀菌）、速冻、包装等工艺加工制成的即食或非即食速冻果蔬制品【速冻果蔬泥】。

速冻果蔬制品【速冻果蔬块】是以新鲜或速冻果蔬为原料，添加或不添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉、大麦苗、梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、生活饮用水、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用淀粉、果酱、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）、干酪（奶酪）、再制干酪（芝士）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、食品用香精中的一种或几种，经预处理、分切、漂烫或预煮、包装、杀菌、速冻、包装等工艺加工制成的即食或非即食速冻果蔬制品【速冻果蔬块】。

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、以色列蜜柚、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、地瓜、白薯、红苕、番薯、豆薯、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、毛豆、花生、马蹄（荸荠）、黄秋葵、黄瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、芦笋、番茄（西红柿）、姜、玉米、荆芥、胡萝卜、白萝卜、羽衣甘蓝、芹菜、甜菜根、木薯中的一种或几种】。

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。