



410336S-2025



河南泰榴芒食品有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2025

速冻水果制品

2025-01-27 发布

2025-01-27 实施

河南泰榴芒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰榴芒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈万瑾。

H N

Q B

速冻水果制品

1 范围

本标准规定了速冻水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉中的一种为原料，经去核或不去核、修整，添加白砂糖或低聚果糖、生活饮用水，经搅拌或不搅拌、成型或不成型、包装、速冻而成的速冻水果制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉应新鲜、无病虫害、无腐烂，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合GB/T 23528.2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	具有本品应有的色泽	取100g样品放入清洁的白瓷盘中，置于自然光下，观察其形态、色泽、杂质并嗅其气味，品其滋味
形态	具有本品应有的形态	
气味、滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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)	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*该项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（若非指定，均以CFU/g表示）	检验方法
----	---------------------------------------	------

	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注：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的规定执行。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量，型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉中的一种为原料，经去核或不去核、修整，添加白砂糖或低聚果糖、生活饮用水，经搅拌或不搅拌、成型或不成型、包装、速冻而成的速冻水果制品。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。

河南泰榴芒食品有限公司

H N
Q B