



410059S-2025



河南省淇航食品有限公司企业标准

Q/HQH 0004S-2025

# 冷冻水果及制品

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南省淇航食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省淇航食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张素军。

H N

Q B

# 冷冻水果及制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻水果及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻新鲜水果（红枣、桑葚、枸杞、草莓、桂圆、无花果、蔓越莓、大樱桃、蓝莓、李子、乌梅、杨梅、提子、菠萝、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、哈密瓜、木瓜、芒果、火龙果、山楂、桃、杏、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、橘子、橄榄、奇异果、海棠果、树莓、梨、石榴、甜瓜、人参果、无花果）中的一种或几种为原料，经过清洗或不清洗、削皮或不削皮、去核或不去核、分切或不分切、沾裹巧克力或代可可脂巧克力涂层或不沾裹、冷冻、包装制成的冷冻水果及制品。

按照原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品；按工艺不同可分为裹浆产品、未裹浆产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19（蔓越莓产品） 0.09（其它产品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于以苹果、山楂为原料的裹浆产品的检验。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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

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

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

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；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以冷冻新鲜水果（红枣、桑葚、枸杞、草莓、桂圆、无花果、蔓越莓、大樱桃、蓝莓、李子、乌梅、杨梅、提子、菠萝、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、哈密瓜、木瓜、芒果、火龙果、山楂、桃、杏、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、橘子、橄榄、奇异果、海棠果、树莓、梨、石榴、甜瓜、人参果、无花果）中的一种或几种为原料，经过清洗或不清洗、削皮或不削皮、去核或不去核、分切或不分切、沾裹巧克力或代可可脂巧克力涂层或不沾裹、冷冻、包装制成的冷冻水果及制品。

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。

河南省淇航食品有限公司