



410497S-2025



邦餐达(河南)农业科技有限公司企业标准

Q/BCD 0002S-2025

# 冷藏水果

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

邦餐达(河南)农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由邦餐达(河南)农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：沈饮卫。

H N

Q B

# 冷藏水果

## 1 范围

本标准规定了冷藏水果的要求、检验方法、检验规则及等。

本标准适用于以新鲜水果[香蕉、大蕉(香蕉的一种)、金香蕉、龙眼、荔枝、红毛丹、果蔗(甘蔗)、甜橙、柠檬、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、油梨、橄榄、洋梨、芒果、杨梅、山楂、枣、李子、杨桃、石榴、莲雾、枇杷、西番莲、火龙果、番木瓜、葡萄、提子、葡萄柚、油桃、猕猴桃、樱桃、胡桃、草莓、黑莓、鹅莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、椰子、山竹、蛇皮果、甜瓜、西瓜、哈密瓜、枸杞]中的一种或几种为主要原料,经脱包、预处理(粗洗、挑选、去皮或不去皮)、清洗消毒、分切或不分切、去籽或不去籽、去核或不去核、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的冷藏水果。

## 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 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。

### 2.2 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	从样品中取出一份,倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
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	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.2 (蔓越莓) 0.1 (其它产品)	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<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；农药残留限量应符合 GB 2763 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。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水果[香蕉、大蕉（香蕉的一种）、金香蕉、龙眼、荔枝、红毛丹、果蔗（甘蔗）、甜橙、柠檬、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、油梨、橄榄、洋梨、芒果、杨梅、山楂、枣、李子、杨桃、石榴、莲雾、枇杷、西番莲、火龙果、番木瓜、葡萄、提子、葡萄柚、油桃、猕猴桃、樱桃、胡桃、草莓、黑莓、鹅莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、椰子、山竹、蛇皮果、甜瓜、西瓜、哈密瓜、枸杞]中的一种或几种为主要原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去皮或不去皮）、清洗消毒、分切或不分切、去籽或不去籽、去核或不去核、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的冷藏水果。

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。

邦餐达(河南)农业科技有限公司

Q B