

1.1.1.1.1.3



411221S-2025



漯河市乐尚鲜食品有限公司企业标准

Q/LSX 0001S-2025

速冻水果及其制品

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

漯河市乐尚鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市乐尚鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张飞、吕华鹏、马春龙。

H N
Q B

速冻水果及其制品

1 范围

本标准规定了速冻水果及其制品的技术要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以榴莲为原料，添加或不添加海藻糖、芝士、乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪、稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或几种）、低聚果糖、结晶果糖、乳果糖、蜂蜜、果酱[芒果果酱、蓝莓果酱、桃果酱、苹果果酱、木瓜果酱、草莓果酱、火龙果果酱、柚子果酱、橙子果酱、蔓越莓果酱、树莓果酱、诺丽果果酱、梨果酱、百香果果酱、菠萝果酱、柑橘果酱、枸杞果酱、荔枝果酱、猕猴桃（奇异果）果酱、柠檬果酱、枇杷果酱、葡萄果酱、桑葚果酱、沙棘果酱、山楂果酱、石榴果酱、西瓜果酱、香蕉果酱、杏果酱、杨桃果酱、樱桃果酱、枣果酱、黑加仑果酱、无花果果酱、桂圆果酱、山竹果酱、莲雾果酱、复合果酱中的一种或几种]、食糖（白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、绵白糖、红糖中的一种或几种）、淀粉糖（葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、饴糖中的一种或几种）中的一种或几种，经验收、去核或不去核、挑选、切块或不切块、掏浆或不掏浆、破碎或不破碎、过滤或不过滤、调配或不调配、杀菌或不杀菌、速冻、包装、装箱入库等工艺加工制成的即食或非即食速冻水果及其制品。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 技术要求

2.1 原辅材料

2.1.1 鲜榴莲和速冻榴莲应成熟适中，果形正常，无病虫害，无腐烂霉变。

2.1.2 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

2.1.3 芝士、再制干酪应符合GB 25192的规定。

2.1.4 生乳应符合GB 19301的规定。

2.1.5 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。

2.1.6 灭菌乳应符合GB 25190的规定。

2.1.7 调制乳应符合GB 25191的规定。

2.1.8 发酵乳应符合GB 19302的规定。

2.1.9 炼乳应符合GB 13102的规定。

2.1.10 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.11 干酪应符合GB 5420的规定。

2.1.12 稀奶油、奶油和无水奶油应符合GB 19646的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.14 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。

2.1.15 乳果糖应符合QB/T 4612的规定。

- 2.1.16 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.17 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.18 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.19 淀粉糖应符合GB 15203的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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
滋味及气味	解冻后，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	具有该产品应有的性状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a适用于添加苹果制品或山楂制品产品的检验。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值;
 M 为致病菌指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

定量包装的产品,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。

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

本标准适用于以榴莲为原料，添加或不添加海藻糖、芝士、乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪、稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或几种）、低聚果糖、结晶果糖、乳果糖、蜂蜜、果酱（芒果果酱、蓝莓果酱、桃果酱、苹果果酱、木瓜果酱、草莓果酱、火龙果果酱、柚子果酱、橙子果酱、蔓越莓果酱、树莓果酱、诺丽果果酱、梨果酱、百香果果酱、菠萝果酱、柑橘果酱、枸杞果酱、荔枝果酱、猕猴桃（奇异果）果酱、柠檬果酱、枇杷果酱、葡萄果酱、桑葚果酱、沙棘果酱、山楂果酱、石榴果酱、西瓜果酱、香蕉果酱、杏果酱、杨桃果酱、樱桃果酱、枣果酱、黑加仑果酱、无花果果酱、桂圆果酱、山竹果酱、莲雾果酱、复合果酱中的一种或几种）、食糖（白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、绵白糖、红糖中的一种或几种）、淀粉糖（葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、饴糖中的一种或几种）中的一种或几种，经验收、去核或不去核、挑选、切块或不切块、掏浆或不掏浆、破碎或不破碎、过滤或不过滤、调配或不调配、杀菌或不杀菌、速冻、包装、装箱入库等工艺加工制成的即食或非即食速冻水果及其制品。

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，参照相关标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市乐尚鲜食品有限公司