



411263S-2025



冰极限（河南）食品有限公司企业标准

Q/BJX 0003S-2025

速冻果蔬制品

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

冰极限（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由冰极限（河南）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳振伟。

H N
Q B

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。

本标准适用于以水果（苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、百香果、菠萝、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子、西梅、樱桃、刺梨、牛油果、蓝莓、杨梅、树莓、红枣、菠萝蜜、枸杞、枇杷、黑加仑、桑葚、接骨木莓、西瓜、杏、红毛丹、枇杷中的一种或几种）、蔬菜[芹菜、西红柿、黄瓜、羽衣甘蓝、胡萝卜、马蹄（荸荠）、彩椒中的一种或几种]中的一种或多种为主要原料，经清洗或不清洗、去皮或不去皮、分切或不分切，添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、可可粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、椰浆粉中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、木糖醇、维生素 C、柠檬酸中的一种或几种，经混合或不混合、浸泡或不浸泡，包装、速冻等工艺制成的速冻果蔬制品。

根据原料不同，可分为不同产品。

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 水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.14 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.16 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.18 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	具有产品应有性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅适用于以单一苹果、山楂为主料产品） 20（仅适用于添加苹果、山楂的产品）	GB 50009.185
*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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果（苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、百香果、菠萝、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子、西梅、樱桃、刺梨、牛油果、蓝莓、杨梅、树莓、红枣、菠萝蜜、枸杞、枇杷、黑加仑、桑葚、接骨木莓、西瓜、杏、红毛丹、枇杷中的一种或几种）、蔬菜[芹菜、西红柿、黄瓜、羽衣甘蓝、胡萝卜、马蹄（荸荠）、彩椒中的一种或几种]中的一种或多种为主要原料，经清洗或不清洗、去皮或不去皮、分切或不分切，添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、可可粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、椰浆粉中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、木糖醇、维生素 C、柠檬酸中的一种或几种，经混合或不混合、浸泡或不浸泡，包装、速冻等工艺制成的速冻果蔬制品。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。

冰极限（河南）食品有限公司