



411671S-2025



河南冰果淇源食品有限公司企业标准

Q/HBY 0003S-2025

速冻水果制品

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南冰果淇源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冰果淇源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴艳磊。

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。

本标准适用于以新鲜水果【芒果、苹果、草莓、猕猴桃、蓝莓、枸杞、西番莲(百香果)、葡萄、木瓜、树莓、黑莓、蔓越莓、菠萝、枇杷、香蕉、桃、杏、樱桃、梨、桑椹、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、无花果、山竹、柠檬、百香果、乌梅、桂圆、荔枝、柿子、西梅、刺梨、牛油果、杨梅、红枣、菠萝蜜、黑加仑、接骨木莓、西瓜、红毛丹、山楂、马蹄、杨梅】中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、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，添加或不添加木糖醇、维生素 C、柠檬酸、生活饮用水、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）中的一种或几种，经混合或不混合、浸泡（浸糖）或不浸泡（不浸糖）、插入或不插入雪糕用木片（木棒）、速冻、包装等工艺制成的速冻水果制品。

产品根据原料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

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

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

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

2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

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

2.1.10 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.12 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.14 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.15 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21 雪糕用木片（木棒）应采用一次性的木片，应洁净、光滑，不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应符合 GB/T 19790.1 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	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（以苹果、山楂中的一种或两种为主料的产品） 20（添加苹果、山楂的产品）	GB 5009.185
^b 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^b 仅适用于添加该食品添加剂的速冻水果制品的检测。		

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	采样方法 ^a 及限量				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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

Q/HBY 0003S-2025					
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注： 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、 ^b 仅适用于去皮或分切的速冻水果制品。 3、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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式包装销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式包装销售的产品）、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

本标准适用于以新鲜水果【芒果、苹果、草莓、猕猴桃、蓝莓、枸杞、西番莲(百香果)、葡萄、木瓜、树莓、黑莓、蔓越莓、菠萝、枇杷、香蕉、桃、杏、樱桃、梨、桑椹、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、无花果、山竹、柠檬、百香果、乌梅、桂圆、荔枝、柿子、西梅、刺梨、牛油果、杨莓、红枣、菠萝蜜、黑加仑、接骨木莓、西瓜、红毛丹、山楂、马蹄、杨梅】中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、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，添加或不添加木糖醇、维生素 C、柠檬酸、生活饮用水、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）中的一种或几种，经混合或不混合、浸泡（浸糖）或不浸泡（不浸糖）、插入或不插入雪糕用木片（木棒）、速冻、包装等工艺制成的速冻水果制品。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。

本产品 in GB 2760 中的产品类别为冷冻水果（04.01.02.01）。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冰果淇源食品有限公司

QB