



411796S-2025

驻马店益芳食品有限公司企业标准

Q/ZYF 0001S-2025

速冻果蔬制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

驻马店益芳食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店益芳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈明堂。

本标准自发布之日起替代：Q/ZYF 0001S-2023（备案号：413262S-2023）。

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。

本标准适用于以新鲜红薯、南瓜、紫薯、土豆、山药、芋头、胡萝卜、香蕉、猕猴桃、苹果、蓝莓、草莓中的一种为原料，经挑选、清洗、削皮或不削皮、分切或不分切、熟制（蒸制或煮制或烤制）、打泥或不打泥、包装、冷却、速冻而成的速冻果蔬制品。

按原料不同可分为：速冻烤红薯、速冻红薯泥、速冻蒸红薯、速冻红薯块、速冻南瓜泥、速冻南瓜块、速冻紫薯泥、速冻紫薯块、速冻蒸紫薯、速冻土豆泥、速冻土豆块、速冻蒸土豆、速冻山药泥、速冻山药块、速冻蒸山药、速冻芋头泥、速冻芋头块、速冻蒸芋头、速冻胡萝卜泥、速冻胡萝卜块、速冻蒸胡萝卜、速冻香蕉泥、速冻香蕉块、速冻蒸香蕉、速冻猕猴桃泥、速冻猕猴桃块、速冻蒸猕猴桃、速冻苹果泥、速冻苹果块、速冻蒸苹果、速冻蓝莓泥、速冻草莓泥。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯、南瓜、紫薯、土豆、山药、芋头、胡萝卜、香蕉、猕猴桃、苹果、蓝莓、草莓应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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
性 状	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、解冻状态，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻形态	具有该产品应有的形态	
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	≤ 0.08	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3

镉(以 Cd 计),mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计),mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
^a 展青霉素, μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 展青霉素仅适用于以苹果为原料。			

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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
^a 样品的采集及处理按 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 规定。

2.6 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

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分、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红薯、南瓜、紫薯、土豆、山药、芋头、胡萝卜、香蕉、猕猴桃、苹果、蓝莓、草莓中的一种为原料，经挑选、清洗、削皮或不削皮、分切或不分切、熟制（蒸制或煮制或烤制）、打泥或不打泥、包装、冷却、速冻而成的速冻果蔬制品。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，参照相关标准要求制订了本企业标准，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。

驻马店益芳食品有限公司