



412233S-2025



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0009S-2025

速冻果蔬制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南泰香莲食品有限公司

本标准起草人：王玉双。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS0009S-2022。

HN
QB

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。

本标准适用于以苹果、香蕉、玉米粒、红薯、土豆、芋头、南瓜、紫薯、山药中的一种或多种为主要原料，经预处理（玉米粒加入适量盐经漂烫、沥干；红薯、土豆、芋头、南瓜、紫薯、山药经蒸煮、碾泥；苹果、香蕉经去皮、碾泥）后，再添加或不添加咸蛋黄、奶粉、牛奶、白砂糖、果葡糖浆、黄油、奶油、榴莲粉、榴莲泥、橘子粉、橘子果汁、菠萝粉、菠萝果汁、柠檬粉、柠檬汁、芒果粉、芒果汁、香蕉粉、苹果粉、苹果汁、椰子粉、椰子汁、椰子油、蓝莓粉、蓝莓汁、草莓粉、草莓汁、百香果汁、胡萝卜汁、红豆粉、绿豆粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用香精、食用盐、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、花椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、荜拔粉、肉豆蔻粉、百里香粉、砂仁粉、香茅粉、月桂叶粉、高良姜粉、胡椒粉、姜粉、五香粉、十三香中的一种或几种）中的一种或多种，搅拌混合装入包装盒内，表面撒上芝士颗粒后密封包装，速冻而成的非即食速冻果蔬制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 苹果、香蕉、玉米粒、红薯、土豆、芋头、南瓜、紫薯、山药应清洁、无污染、无腐烂霉变，污染物限量应符合 GB2762、GB2763 的规定；致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定

2.1.3 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.8 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.9 榴莲粉、橘子粉、菠萝粉、柠檬粉、芒果粉、香蕉粉、苹果粉、椰子粉、蓝莓粉、草莓粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.10 榴莲泥、橘子果汁、菠萝果汁、柠檬汁、芒果汁、苹果汁、椰子汁、蓝莓汁、草莓汁、百香果汁、胡萝卜汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.11 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.12 红豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 芝士颗粒应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB5749 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	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , ug/kg	≤ 20	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 50（仅适用于以苹果为主料的产品） 20（仅适用于添加苹果及其制品的产品）	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。 a 指标仅适用于含芝士原料的产品理化指标混合检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 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 GB2763 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

本标准适用于以苹果、香蕉、玉米粒、红薯、土豆、芋头、南瓜、紫薯、山药中的一种或多种为主要原料，经预处理（玉米粒加入适量盐经漂烫、沥干；红薯、土豆、芋头、南瓜、紫薯、山药经蒸煮、碾泥；苹果、香蕉经去皮、碾泥）后，再添加或不添加咸蛋黄、奶粉、牛奶、白砂糖、果葡糖浆、黄油、奶油、榴莲粉、榴莲泥、橘子粉、橘子果汁、菠萝粉、菠萝果汁、柠檬粉、柠檬汁、芒果粉、芒果汁、香蕉粉、苹果粉、苹果汁、椰子粉、椰子汁、椰子油、蓝莓粉、蓝莓汁、草莓粉、草莓汁、百香果汁、胡萝卜汁、红豆粉、绿豆粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用香精、食用盐、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、花椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、荜拔粉、肉豆蔻粉、百里香粉、砂仁粉、香茅粉、月桂叶粉、高良姜粉、胡椒粉、姜粉、五香粉、十三香中的一种或几种）中的一种或多种，搅拌混合装入包装盒内，表面撒上芝士颗粒后密封包装，速冻而成的非即食速冻果蔬制品。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，制定本企业标准，作为组织生产、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 GB2762 的规定。

河南泰香莲食品有限公司