



410127S-2026



周口金启农产品有限公司企业标准

Q/ZJN 0002S-2026

速冻水果

2026-01-20 发布

2026-01-20 实施

周口金启农产品有限公司 发布

前 言

本标准由周口金启农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王国正。

H N

Q B

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

速冻水果是以新鲜水果[芒果、苹果、猕猴桃、木瓜、菠萝、香蕉、桃、杏、梨、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、山竹、柠檬、桂圆、荔枝、柿子、刺梨、牛油果、杨梅、菠萝蜜中的一种或几种]为原料，经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、去核或不去核、去皮或分切、混合或不混合，添加抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钙中的一种或多种，再经混合、插棒或不插棒、速冻、包装等工艺加工而成；

或以新鲜水果[草莓、蓝莓、枸杞、西番莲(百香果)、葡萄、树莓、黑莓、蔓越莓、枇杷、樱桃、桑椹、无花果、乌梅、西梅、红枣、黑加仑、接骨木莓、红毛丹、山楂中的一种或几种]为原料的经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、速冻、包装等工艺加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 插棒应符合 GB 4806.12 的规定。

2.1.4 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 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、滋味 | 解冻后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 | ≤ 0.09 | GB 5009.12 |

| | | | |
|-------------------|---|-------------------|--------------|
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.05 | 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 |
| 展青霉素, μg/kg | ≤ | 50(仅适用于苹果、山楂及其制品) | GB 5009. 185 |

注: *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 | | | | 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 |
| 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

b 仅适用于去皮或分切的速冻水果及其制品。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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: 净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

速冻水果是以新鲜水果[芒果、苹果、猕猴桃、木瓜、菠萝、香蕉、桃、杏、梨、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、山竹、柠檬、桂圆、荔枝、柿子、刺梨、牛油果、杨梅、菠萝蜜中的一种或几种]为原料，经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、去核或不去核、去皮或分切、混合或不混合，添加抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钙中的一种或多种，再经混合、插棒或不插棒、速冻、包装等工艺加工而成；

或以新鲜水果[草莓、蓝莓、枸杞、西番莲(百香果)、葡萄、树莓、黑莓、蔓越莓、枇杷、樱桃、桑椹、无花果、乌梅、西梅、红枣、黑加仑、接骨木莓、红毛丹、山楂中的一种或几种]为原料的经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、速冻、包装等工艺加工而成。

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。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别不涉及 GB 2760 表 A.2 中的类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口金启农产品有限公司

