

Q/JZMN 0001S-2026

蒙牛乳业（焦作）有限公司企业标准

Q/JZMN 0001S-2026

速冻水果制品

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

蒙牛乳业（焦作）有限公司 发布

前　　言

本标准由蒙牛乳业(焦作)有限公司提出。

本标准由蒙牛乳业(焦作)有限公司冰品工厂起草，由冰品工厂归口。

本标准由蒙牛乳业(焦作)有限公司批准。

本标准主要起草人：尚晨辉、张国军、彭程、樊翠英。

本标准适用于：蒙牛乳业(焦作)有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、蒙牛乳业（沈阳）有限责任公司、蒙牛乳业（当阳）有限责任公司、蒙牛乳业（马鞍山）有限公司、蒙牛乳制品清远有限责任公司、蒙牛乳业泰安有限责任公司、三亚果乐滋食品科技有限公司、东兴瑞扬果品科技有限公司、广西中果实业有限公司。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香蕉、梨、苹果、柑橘、蓝莓、树莓、桑葚、柠檬、龙眼、葡萄、西瓜、哈密瓜、草莓、黑莓、柿子、菠萝、红毛丹、椰子、芒果、荔枝、榴莲、石榴、火龙果、菠萝蜜、榴莲蜜、杨梅中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、消毒或不消毒、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、切片（块、粒）或不切片（块、粒）、插签（或不插签）、混合调配或不混合调配、添加或不添加饮用水、食糖、食用盐、蜂蜜，经包装、速冻等工艺制成的速冻水果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香蕉、梨、苹果、柑橘、蓝莓、树莓、桑葚、柠檬、龙眼、葡萄、西瓜、哈密瓜、草莓、黑莓、柿子、菠萝、红毛丹、椰子、芒果、荔枝、榴莲、石榴、火龙果、菠萝蜜、榴莲蜜、杨梅应新鲜、无腐烂变质，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 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 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
色泽	具有产品原料相应的色泽，均匀一致	取出样品放入清洁的白瓷盘中，置于自然光下，用视觉鉴别法鉴别色泽、组织状态、缺陷、杂质；闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味及气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	块状大小一致，厚薄均匀或具有产品应有的性状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
缺陷	无病虫害伤，腐烂、揉烂、枯黄、无霉变	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目名称	指标	检验方法
*铅（以Pb计）/ (mg/kg) ≤	0.09	GB 5009.12

镉 (以Cd计) / (mg/kg) \leq	0.05	GB 5009.15
锡 (以Sn计) ^a / (mg/kg) \leq	250	GB 5009.16
展青霉素 / (μg/kg) \leq	50 (单一速冻苹果制品)	GB 5009.185
	20 (含苹果的速冻混合产品)	

注: ^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。
*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/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	-	GB 4789.6

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定; 按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881和GB/T 31273的规定。

2.7 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香蕉、梨、苹果、柑橘、蓝莓、树莓、桑葚、柠檬、龙眼、葡萄、西瓜、哈密瓜、草莓、黑莓、柿子、菠萝、红毛丹、椰子、芒果、荔枝、榴莲、石榴、火龙果、菠萝蜜、榴莲蜜、杨梅中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、消毒或不消毒、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、切片（块、粒）或不切片（块、粒）、插签（或不插签）、混合调配或不混合调配、添加或不添加饮用水、食糖、食用盐、蜂蜜，经包装、速冻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》的有关规定制定本企业标准，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 GB 2762 的规定。

蒙牛乳业（焦作）有限公司