



411586S-2026



河南田甜鲜切农产品开发有限公司企业标准

Q/HTXS 0001S-2026

冷藏即食水果制品

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

河南田甜鲜切农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南田甜鲜切农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋文健。

本标准替代Q/HTXS 0001S-2025。

H N

Q B

冷藏即食水果制品

1 范围

本标准规定了冷藏即食水果制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜水果[香蕉、大蕉（香蕉的一种）、金香蕉、龙眼、荔枝、红毛丹、果蔗（甘蔗）、甜橙、柠檬、香水柠檬、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、油梨（牛油果）、橄榄、梨、洋梨、芒果、杨梅、西梅、凤梨、山楂、枣、李子、杨桃、石榴、莲雾、枇杷、西番莲、火龙果、燕窝果（黄皮火龙果）、番木瓜、木瓜、百香果、姑娘果、芭乐果、圣女果、杏、人参果、小青柠、柿子、葡萄、提子、葡萄柚、桃、油桃、猕猴桃、樱桃、胡桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、椰子、山竹、蛇皮果、甜瓜、西瓜、哈密瓜、枸杞]中的一种或几种为主要原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去皮或不去皮）、清洗消毒、分切或不分切、去籽或不去籽、去核或不去核、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的冷藏即食水果制品。

按照原物料不同，产品分为单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 消毒剂应符合 GB 14930.2 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	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 0.19（蔓越莓） 0.09（其它产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113或GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113或GB/T 5009.19

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 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（定量包装产品）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

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（不适用于计重称量的预包装产品）；验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜水果[香蕉、大蕉（香蕉的一种）、金香蕉、龙眼、荔枝、红毛丹、果蔗（甘蔗）、甜橙、柠檬、香水柠檬、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、油梨（牛油果）、橄榄、梨、洋梨、芒果、杨梅、西梅、凤梨、山楂、枣、李子、杨桃、石榴、莲雾、枇杷、西番莲、火龙果、燕窝果（黄皮火龙果）、番木瓜、木瓜、百香果、姑娘果、芭乐果、圣女果、杏、人参果、小青柠、柿子、葡萄、提子、葡萄柚、桃、油桃、猕猴桃、樱桃、胡桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、椰子、山竹、蛇皮果、甜瓜、西瓜、哈密瓜、枸杞]中的一种或几种为主要原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去皮或不去皮）、清洗消毒、分切或不分切、去籽或不去籽、去核或不去核、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的冷藏即食水果制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南田甜鲜切农产品开发有限公司

QB