



412151S-2026



河南泰榴芒食品有限公司企业标准

Q/HTS 0005S-2026

速冻水果泥

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

河南泰榴芒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰榴芒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈万瑾、李小平。

HN
QB

速冻水果泥

1 范围

本标准规定了速冻水果泥的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉中的一种或几种为原料，经去核或不去核，修整，添加水果泥、生活饮用水、白砂糖、淀粉糖、盐、牛奶、奶油、干酪、干酪制品、乳制品、绿豆、鸡蛋、食用植物油、食用淀粉、魔芋粉、预糊化淀粉、吉士粉、果蔬粉、添加剂（双乙酰酒石酸单双甘油酯、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、D-异抗坏血酸及其钠盐、酪蛋白酸钠、半乳甘露聚糖、乳酸脂肪酸甘油酯、半乳甘露聚糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、麦芽糖醇、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、海藻酸钠、甲基纤维素、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、乳糖醇、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、乳酸钙、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红）及其复配添加剂（以上两种以上添加剂加辅料复配）、复合调味料（以上二种或几种调味料加辅料复配）、食用香精中的一种或几种，经破碎、搅拌、罐装（包装）、杀菌或不杀菌、速冻、包装而成的速冻水果泥。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉等应新鲜、无病虫害、无腐烂，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.2 水果泥应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.7 牛奶应符合GB 25190的规定。
- 2.1.8 奶油应符合GB 19646的规定，
- 2.1.9 干酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.10 干酪制品应符合GB 25192的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 乳制品应符合相应食品安全国家标准的规定。

- 2.1.13 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 食用油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合NY/T 494-2010 的规定。
- 2.1.18 预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.19 吉士粉应符合相应标准的规定。
- 2.1.20 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.21 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.22 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.23 酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.26 半乳甘露聚糖应符合GB 1886.301的规定。
- 2.1.27 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.28 半乳甘露聚糖应符合GB 1886.301的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.31 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.32 α -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.33 γ -环状糊精应符合GB 1886.353的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.35 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.36 聚丙烯酸钠应符合GB 1886.43的规定。
- 2.1.37 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.38 乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.40 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.41 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.44 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.45 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

- 2.1.46 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.47 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.48 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.49 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.51 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.52 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.53 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.54 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.55 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.56 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.57 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.59 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.60 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.62 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.63 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.64 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.65 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.66 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.68 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合GB 1886.371的规定。
- 2.1.69 复配添加剂（以上几种添加剂加辅料复配）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.70 复合调味料（以上二种或几种调味料加辅料复配）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.71 食用香精应符合GB 30616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	具有产品应有性状，解冻后成泥（酱），部分有果肉粒	取100g样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅
色 泽	具有相应产品应有的色泽	

气味、滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味	其气味，口尝其滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（以20℃折光计） /（g/100 g） ≥	25	GB/T 10786
*铅（以Pb计） /（mg/kg） ≤	0.2	GB 5009.12
*铅的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 ^b /（CFU/g）	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 为杀菌工艺控制指标，未杀菌工艺不做为控制指标。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、中心温度、可溶性固性物；杀菌产品需检测菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉中的一种或几种为原料，经去核或不去核，修整，添加水果泥、生活饮用水、白砂糖、淀粉糖、盐、牛奶、奶油、干酪、干酪制品、乳制品、绿豆、鸡蛋、食用植物油、食用淀粉、魔芋粉、预糊化淀粉、吉士粉、果蔬粉、添加剂（双乙酰酒石酸单双甘油酯、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、D-异抗坏血酸及其钠盐、酪蛋白酸钠、半乳甘露聚糖、乳酸脂肪酸甘油酯、半乳甘露聚糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、麦芽糖醇、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、海藻酸钠、甲基纤维素、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、乳糖醇、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、乳酸钙、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红）及其复配添加剂（以上两种以上添加剂加辅料复配）、复合调味料（以上二种或几种调味料加辅料复配）、食用香精中的一种或几种，经破碎、搅拌、罐装（包装）、杀菌或不杀菌、速冻、包装而成的速冻水果泥。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。

本产品 in GB 2760 中的类别为：04.01.02.06 果泥。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰榴芒食品有限公司