



412626S-2026



河南泰果兴食品有限公司企业标准

Q/HTGX 0001S-2026

速冻水果制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

河南泰果兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰果兴食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李超凡。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTGX 0001S-2026（备案号：412276S-2026）。

HN
QB

速冻水果制品

1 范围

本标准规定了速冻水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果或其冻品[甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、圣女果、姑娘果、蛇皮果、蛋黄果、枣、火参果、雪莲果、蒲桃、嘉宝果、醋栗]中的一种或多种为主要原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、打泥或不打泥、分切或不分切，添加或不添加奶酪、白砂糖、奶油中一种或几种、调配或不调配、内包、速冻、包装加工而成的速冻水果制品。

根据原料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 水果冻品应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	冻结状，解冻后具有产品应有性状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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	≤	0.19（蔓越莓、醋栗）	GB 5009.12
		0.09（其它产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg	≤	50（以苹果、山楂及其制品为主料产品）	GB 5009.185
		20（使用苹果、山楂及其制品的混合产品）	
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	
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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于去皮或预切的水果。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

本标准适用于以水果或其冻品[甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、圣女果、姑娘果、蛇皮果、蛋黄果、枣、火参果、雪莲果、蒲桃、嘉宝果、醋栗]中的一种或多种为主要原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、打泥或不打泥、分切或不分切，添加或不添加奶酪、白砂糖、奶油中一种或几种、调配或不调配、内包、速冻、包装加工而成的速冻水果制品。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，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。

河南泰果兴食品有限公司