



410220S-2018



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0003S-2018

---

# 冻干水果制品（块、片、粉）

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

---

河南省果然风情果业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵占宝、谭海娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGF 0003S-2017（备案号：411503S-2017）。

H N

Q B

# 冻干水果制品（块、片、粉）

## 1 范围

本标准规定了冻干水果制品（块、片、粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜苹果、猕猴桃、香蕉、草莓、火龙果、蓝莓、桑葚、无花果为原料，经脱毛、去皮、去蒂或去核、清洗、拣选、切片或切块、真空浸糖（或不浸糖）、冻干、粉碎（或不粉碎）、杀菌、包装加工而成的冻干水果制品（块、片、粉）。

## 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 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 苹果应符合 GB/T 10651、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.4 猕猴桃应符合 GB 18406.2、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.5 香蕉应符合 GB9827、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.6 火龙果应符合 NY/T5255、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.7 蓝莓应符合 GB/T27658、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.8 桑葚应符合 GB/T29572、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.9 草莓应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀符合 GB2761、GB2762、2763 的规定。
- 2.1.10 无花果应符合 DB51/T 1515、GB2761、GB2762、GB2763 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	试验方法	
性 状	冻干苹果片	片状	从样品中取出冻干苹果（块、片、粉）、冻干猕猴桃（块、片、粉）、冻干香蕉（块、片、粉）、冻干草莓（块、片、粉）、冻干火龙果（块、片、粉）、冻干蓝莓（块、片、粉）、冻干桑葚（块、粉）、冻干无花果（块、粉），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以
	冻干猕猴桃片	片状	
	冻干香蕉片	片状	
	冻干草莓片	片状	
	冻干火龙果片	片状	
	冻干蓝莓片	片状	
	冻干苹果块	块状	
	冻干桑葚块	块状	
	冻干猕猴桃块	块状	
	冻干香蕉块	块状	
	冻干草莓块	块状	
冻干黄杏块	块状		

温开水漱口，品其滋味

	冻干火龙果块	块状
	冻干蓝莓块	块状
	冻干无花果块	块状
	冻干苹果果粉	粉状
	冻干猕猴桃果粉	粉状
	冻干火龙果粉	粉状
	冻干香蕉粉	粉状
	冻干蓝莓粉	粉状
	冻干桑葚粉	粉状
	冻干无花果粉	粉状
色泽	冻干苹果片	绿色至黄绿色
	冻干猕猴桃片	黄绿色
	冻干香蕉片	亮黄色
	冻干草莓片	鲜红色
	冻干火龙果片	白色或红色
	冻干蓝莓片	紫色
	冻干桑葚块	紫红色
	冻干苹果块	绿色至黄绿色
	冻干猕猴桃块	黄绿色
	冻干香蕉块	亮黄色
	冻干草莓块	鲜红色
	冻干黄杏块	黄色
	冻干火龙果块	白色或红色
	冻干蓝莓块	紫色
	冻干无花果块	紫色或黄色
	冻干苹果果粉	绿色至黄绿色
	冻干猕猴桃果粉	黄绿色
	冻干火龙果粉	白色或红色
	冻干蓝莓粉	紫色
	冻干无花果粉	紫色或黄色
气、滋味	冻干苹果片	具有苹果固有的气、滋味，无异味
	冻干猕猴桃片	具有猕猴桃固有的气、滋味，无异味
	冻干香蕉片	具有香蕉固有的气、滋味，无异味
	冻干草莓片	具有草莓固有的气、滋味，无异味
	冻干火龙果片	具有火龙果固有的气、滋味，无异味
	冻干蓝莓片	具有蓝莓固有的气、滋味，无异味
	冻干桑葚块	具有桑葚固有的气、滋味，无异味
	冻干苹果块	具有苹果固有的气、滋味，无异味
	冻干猕猴桃块	具有猕猴桃固有的气、滋味，无异味
	冻干香蕉块	具有香蕉固有的气、滋味，无异味
冻干草莓块	具有草莓固有的气、滋味，无异味	

	冻干黄杏块	具有黄杏固有的气、滋味，无异味
	冻干火龙果块	具有火龙果固有的气、滋味，无异味
	冻干蓝莓块	具有蓝莓固有的气、滋味，无异味
	冻干无花果块	具有无花果固有的气、滋味，无异味
	冻干苹果果粉	具有苹果固有的气、滋味，无异味
	冻干猕猴桃果粉	具有猕猴桃固有的气、滋味，无异味
	冻干火龙果粉	具有火龙果固有的气、滋味，无异味
	冻干蓝莓粉	具有蓝莓固有的气、滋味，无异味
	冻干无花果粉	具有无花果固有的气、滋味，无异味
	冻干草莓粉	具有草莓固有的气、滋味，无异味
	冻干桑葚粉	具有桑葚固有的气、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	试验方法
水分, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185

注: a仅适用于冻干苹果片、冻干苹果块、冻干苹果粉。  
\*该项目限值严于食品安全国家标准GB2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌(以/25g 表示)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

### 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

冻干水果制品（块、片、粉）以新鲜苹果、猕猴桃、香蕉、草莓、黄杏、火龙果、蓝莓、桑葚、无花果为原料，经脱毛、去皮、去蒂或去核、清洗、拣选、切片或切块、真空浸糖（白砂糖）、冻干、粉碎（或不粉碎）、杀菌、包装加工而成的冻干水果制品（块、片、粉）。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，参照 GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了冻干水果制品（块、片、粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅项目限值严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南省果然风情果业股份有限公司

2017年06月07日