



412444S-2018



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0017S-2018

冻干水果溶块

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

好想你健康食品股份有限公司 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。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永斌、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0017S-2018(备案号：411804S-2018)。

H N

Q B

冻干水果溶块

1 范围

本标准规定了冻干水果溶块的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水果及其制品（红枣、桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、西瓜、榴莲、芒果、香蕉、莲雾、橙子、柠檬、橘子、樱桃、枇杷、桃、杏、苹果中的一种或几种）为主料，添加或不添加花生仁、芝麻、腰果、杏仁、巴旦木仁、榛子、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、打浆、再配以发酵乳、牛奶、脱脂乳粉、核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果、芝麻、即食燕麦、熟制豆类（黑豆、黄豆、绿豆、红豆）、甜玉米、重瓣红玫瑰、益生菌[鼠李唐乳杆菌（LRH10）、嗜酸乳杆菌(LA27)、副干酪乳杆菌(LPC12)、嗜热链球菌(ST30)、瑞士乳杆菌(LH43)、长双歧杆菌(BL02)、发酵乳杆菌(LF26)、乳双歧杆菌(HN019)]、水果丁或粒（桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、芒果、香蕉、莲雾、桃、杏、苹果）中的一种或几种、混合、装盘、冷冻、干燥、精选、包装制成的冻干水果溶块。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 水果及其制品应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.3 花生仁、芝麻、腰果、杏仁、巴旦木仁、榛子、熟制豆类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.5 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.7 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.9 重瓣红玫瑰应符合应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）的规定。
- 2.1.10 益生菌应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，尝其滋味。
色泽	具有原料加工后相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料加工后应有的气味滋味，无哈喇	

	味, 不得有异味	
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	试验方法
水分 / %	≤ 5.0	GB 5009.3 第二法
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 (仅限于苹果为原料制成的产品) / (μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
注: ※该项指标严于食品安全国家标准的规定。		

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 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果及其制品（红枣、桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、西瓜、榴莲、芒果、香蕉、莲雾、橙子、柠檬、橘子、樱桃、枇杷、桃、杏、苹果中的一种或几种）为主料，添加或不添加花生仁、芝麻、腰果、杏仁、巴旦木仁、榛子、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、打浆、再配以发酵乳、牛奶、脱脂乳粉、核桃仁、花生仁、杏仁、巴旦木仁、腰果、芝麻、即食燕麦、熟制豆类（黑豆、黄豆、绿豆、红豆）、甜玉米、重瓣红玫瑰、益生菌[鼠李唐乳杆菌（LRH10）、嗜酸乳杆菌(LA27)、副干酪乳杆菌(LPC12)、嗜热链球菌(ST30)、瑞士乳杆菌(LH43)、长双歧杆菌(BL02)、发酵乳杆菌(LF26)、乳双歧杆菌(HN019)]、水果丁或粒（桂圆、荔枝、猕猴桃、草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、桑葚、火龙果、葡萄、枸杞、黑枸杞、哈密瓜、芒果、香蕉、莲雾、桃、杏、苹果）中的一种或几种、混合、装盘、冷冻、干燥、精选、包装制成的冻干水果溶块。

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，参照相关国标、行标的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康股份有限公司

Q B