



410822S-2019



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0003S-2019

冻干水果制品（块、片、粉）

2019-04-18 发布

2019-04-18 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：姚晓转、谭海娟。

本标准自发布实施日起替代Q/HGF 0003S-2018(备案号：410220S-2018, 2018-01-15发布实施)。

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、检验方法、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、梨、柠檬、脐橙、鲜枣、榴莲、芒果、哈密瓜为原料，经脱毛（或不脱毛）、去皮（或不去皮）、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 NY/T 425、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.5 香蕉应符合 GB/T 9827、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,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 无花果应符合 DB51/T 1515、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.11 梨应符合 GB/T 10650、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.12 柠檬应符合 GB/T 29370、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.13 脐橙应符合 GB/T 21488、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.14 鲜枣应符合 GB/T 22345、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.15 榴莲应符合 NY/T 1437、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.16 芒果应符合 NY/T 492、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.17 哈密瓜应符合 GB/T 23398、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	检验方法
性 状	片状、块状、粉状	从样品中取出适量样品，倒入

色泽	具有本品应有的色泽	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，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品固有的气、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	检验方法
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	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , 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	2	10	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
^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、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

冻干水果制品（块、片、粉）是以新鲜苹果、猕猴桃、香蕉、草莓、火龙果、蓝莓、桑葚、无花果、梨、柠檬、脐橙、鲜枣、榴莲、芒果、哈密瓜为原料，经脱毛（或不脱毛）、去皮（或不去皮）、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）。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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省果然风情果业股份有限公司