



412734S-2025



河南誉华食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2025

速冻水果

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南誉华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南誉华食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余辉。

H N

Q B

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的分类、要求、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以新鲜水果【黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓中的一种或几种】为原料，经除杂、清洗、蒸烫、冷漂、沥干、分拣或不分拣、速冻、内包、包装而成的非即食速冻水果。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓】应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅适用于以山楂、苹果为原料的产品检验）	GB 5009.185
	≤ 20（仅适用于添加山楂、苹果的产品检验）	
六六六（HCH），mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：*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, /25 g	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: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 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: 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

本标准适用于以新鲜水果【黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓中的一种或几种】为原料，经除杂、清洗、蒸烫、冷漂、沥干、分拣或不分拣、速冻、内包、包装而成的非即食速冻水果。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，作为组织生产、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。

河南誉华食品有限公司

H N

Q B