



410458S-2026



河南鲜农汇聚食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2026

速冻水果及制品

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

河南鲜农汇聚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜农汇聚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冀淑琴、邵士强、陈朋丹。

H N

Q B

速冻水果及制品

1 范围

本标准规定了速冻水果及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻的水果（榴莲、草莓、蓝莓、蔓越莓、黄桃、苹果、梨、红枣、芒果、香蕉、橘子、杏、葡萄、木瓜、猕猴桃、樱桃、桑椹、火龙果、山楂中的一种或几种）为原料，经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、去核/皮或不去核/皮、分切或不分切、混合或不混合、速冻、内包装、外包装等工艺制成的非即食速冻水果。

或以冷冻榴莲为原料，经挑选、去核或不去核、解冻、打泥、包装、速冻、装箱入库而成的非即食速冻榴莲泥（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 新鲜水果应新鲜、清洁、卫生、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 冷冻水果应洁净、卫生、无污染、无风干现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 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
	速冻水果	速冻榴莲泥	
性状	具有各产品应有的性状	粘稠泥状	取适量样品于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，按食用方法品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有各产品应有的色泽		
气味、滋味	解冻后具有各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）	GB 5009.12
	0.09（其它产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.05	GB 5009.15
展青霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	50【单一速冻（苹果、山楂）】	GB 5009.185

	20 (含苹果、山楂的速冻混合水果)	
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 31273 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

本标准适用于以新鲜或冷冻的水果（榴莲、草莓、蓝莓、蔓越莓、黄桃、苹果、梨、红枣、芒果、香蕉、橘子、杏、葡萄、木瓜、猕猴桃、樱桃、桑椹、火龙果、山楂中的一种或几种）为原料，经挑选、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、去核/皮或不去核/皮、分切或不分切、混合或不混合、速冻、内包装、外包装等工艺制成的非即食速冻水果。

或以冷冻榴莲为原料，经挑选、去核或不去核、解冻、打泥、包装、速冻、装箱入库而成的非即食速冻榴莲泥（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，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。

河南鲜农汇聚食品有限公司