



410751S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0027S-2026

冻干果蔬溶块

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

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、李廷暄、景志渊。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0027S-2024（备案号：411935S-2024）。

H N

Q B

冻干果蔬溶块

1 范围

本标准规定了冻干果蔬溶块的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲、青桔中的一种或几种）、水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的一种或几种）、沙棘原果汁、青金桔汁、百香果原浆、桑葚浆、蔬菜（结球甘蓝、茼蒿、菠菜、生姜、南瓜、甘薯、红薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、马蹄、豌豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、甜玉米、大麦若叶（大麦苗）、银耳、山药、百合、桂圆、板栗、莲子、枸杞、小蓟、海苔、槐花、红枣果浆、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、山药粉、魔芋粉、藕粉、椰子粉、乳粉、牛奶、发酵乳、灭菌乳、淡奶、炼乳、稀奶油、椰浆、咖啡粉、巧克力、红茶、绿茶、茉莉花茶、抹茶、白茶、桂花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、菊粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、香蕉粉、大米粉、紫甘蓝、红甜菜根、紫甘蓝粉、红甜菜根粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、菠菜粉、牛奶蛋白、酪蛋白、豌豆蛋白、南瓜蛋白、椰子油、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）蛋白粉、小麦纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、圆苞车前子壳粉、干酪、鱼胶原蛋白肽、磷脂、酒酿、阿胶、大米、糯米、大豆、即食燕麦、花生、开心果、核桃仁、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、DL-苹果酸、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、DHA 藻油、聚葡萄糖、薄荷、食品用香精、麦芽酚、香兰素、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、木糖醇中的一种或几种、经原料预处理（其中大米、糯米、大豆、即食燕麦、甜玉米、南瓜、甘薯、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、山药经蒸煮熟化处理）、配料、打浆、煮制、装盘、冷冻、真空干燥、包装等工艺制成的可即食或可冲泡的冻干果蔬溶块。

根据原料不同，分为：冻干水果溶块、冻干蔬菜溶块、冻干果蔬溶块。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 蔬菜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.4 大麦若叶（大麦苗）、桂花应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.5 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 百合、桂圆、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.8 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 小蓟应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.13 槐花应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 红枣果浆、百香果原浆、青金桔汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.15 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 酒酿应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.22 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.25 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.26 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.27 淡奶、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.28 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.29 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.30 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.31 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.32 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.33 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.34 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.35 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.36 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《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。

- 2.1.37 玫瑰茄应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》2004年第17号的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》2009年第5号的规定。
- 2.1.39 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.40 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.41 牛奶蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.43 豌豆蛋白应符合 GB 20371 和 T/CAQI91 的规定。
- 2.1.44 南瓜蛋白、螺旋藻蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.45 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.46 小麦纤维、燕麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.47 柑橘纤维应符合《关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函》卫办监督（2012）262号。
- 2.1.48 苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.49 圆苞车前子壳粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.50 姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.52 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.53 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.54 大米、糯米、大豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 花生、开心果、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.57 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 抗性糊精应符合原卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）的规定。
- 2.1.59 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.60 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.61 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.62 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.63 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

- 2.1.67 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.69 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.70 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.71 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.72 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.73 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(原国家卫计委 2013 年第 10 号) 的规定。
- 2.1.74 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.75 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.76 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.77 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.79 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.80 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.81 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.82 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.83 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.88 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.89 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.91 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.92 水果浓缩汁(菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.93 沙棘原果汁应符合 T/ISAS 002 的规定。
- 2.1.94 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.95 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.96 DHA 藻油应符合原卫生部《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。

2.1.97 聚葡萄糖应符合附录B的规定。

2.1.98 薄荷应符合GB/T 32736或GB/T 34260或GB/T 34259的规定。

2.1.99 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。

2.1.100 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.101 山药粉应符合NY/T 2984的规定。

2.1.102 稀奶油应符合GB 19646的规定。

2.1.103 大米粉应符合GB 19640的规定。

2.1.104 香蕉粉应符合GB 7101的规定。

2.1.105 紫甘蓝、红甜菜根应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.106 红甜菜根粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、菠菜粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.107 桑葚浆应符合GB/T 31121的规定。

2.1.108 香菇应符合GB 7096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	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，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	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3 第二法
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素（仅限于苹果、山楂及其制品为原料制成的产品）， 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
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 GB 14881 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，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。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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	
	聚葡萄糖		中和、脱色后的聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖			
	固体	液体	固体	液体	固体	液体		
聚葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≥		90				GB 25541	
干燥减量, w/%	≤	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物, %	≥	/	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分, w/%	≤	0.3		2.0		0.3		GB 5009.4
pH 值（10%水溶液）		2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤	/				0.5		GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤	6.0						GB 25541

1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤	4.0		GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤	0.1	0.05	GB 25541
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
镍(Ni)，mg/kg	≤	/	2.0	GB 5009.138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准适用于以水果（红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲、青桔中的一种或几种）、水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的一种或几种）、沙棘原果汁、青金桔汁、百香果原浆、桑葚浆、蔬菜（结球甘蓝、荸荠、菠菜、生姜、南瓜、甘薯、红薯、西红柿、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、马蹄、豌豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、甜玉米、大麦若叶（大麦苗）、银耳、山药、百合、桂圆、板栗、莲子、枸杞、小蓟、海苔、槐花、红枣果浆、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、山药粉、魔芋粉、藕粉、椰子粉、乳粉、牛奶、发酵乳、灭菌乳、淡奶、炼乳、稀奶油、椰浆、咖啡粉、巧克力、红茶、绿茶、茉莉花茶、抹茶、白茶、桂花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、菊粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、香蕉粉、大米粉、紫甘蓝、红甜菜根、紫甘蓝粉、红甜菜根粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、菠菜粉、牛奶蛋白、酪蛋白、豌豆蛋白、南瓜蛋白、椰子油、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）蛋白粉、小麦纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、圆苞车前子壳粉、干酪、鱼胶原蛋白肽、磷脂、酒酿、阿胶、大米、糯米、大豆、即食燕麦、花生、开心果、核桃仁、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆、麦芽糊精、抗性糊精、食用盐、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、DL-苹果酸、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、固体果葡糖、低聚甘露糖、海藻糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、DHA 藻油、聚葡萄糖、薄荷、食品用香精、麦芽酚、香兰素、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、木糖醇中的一种或几种、经原料预处理（其中大米、糯米、大豆、即食燕麦、甜玉米、南瓜、甘薯、胡萝卜、西兰花、马铃薯、紫薯、莲藕、山药经蒸煮熟化处理）、配料、打浆、煮制、装盘、冷冻、真空干燥、包装等工艺制成的可即食或可冲泡的冻干果蔬溶块。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。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760（2024 版）中表 A.3 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760（2024 版）中表 B.1 中规定的食品类别。

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