



410072S-2018



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0004S-2018

冻干水果块（粒、粉）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前

言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

冻干水果块（粒、粉）

1 范围

本标准规定冻干水果块（粒、粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的草莓、苹果、梨、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏为原料，经挑选、清洗、去蒂、去皮、去核、去籽、漂烫或不漂烫、切割、冷冻（-30℃，时间为4小时）、干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工而成的冻干水果块（粒、粉）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.3 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.4 枣应符合 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.5 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.6 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.7 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.8 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.9 桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.10 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.11 无花果应符合 DB51/T 1515 的规定。
- 2.1.12 黑莓应符合 DB32/T 1626 的规定。
- 2.1.13 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.14 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.15 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 桔子、红莓应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂。
- 2.1.18 柚子应符合 DB51/T 1349 的规定。
- 2.1.19 西瓜应符合 SB/T10062 的规定。
- 2.1.20 杏应符合 NY5112 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	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在

性状	块状或果粒状或粉末状	室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
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, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；
a 适用于冻干苹果

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^b	5	0	0/25g	-	GB 4789.36

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行
b 仅适用于未熟制果蔬制品。

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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的草莓、苹果、梨、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏为原料，经挑选、清洗、去蒂、去皮、去核、去籽、漂烫或不漂烫、切割、冷冻（-30℃，时间为 4 小时）、干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工而成的冻干水果块（粒、粉）。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017 年 12 月 01 日