



410065S-2026



河南豫尚商贸有限公司企业标准

Q/HYSS 0001S-2026

即食水果

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南豫尚商贸有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫尚商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓亚。

本标准自发布实施日起替代Q/HYSS 0001S-2025（备案号：412884S-2025）

H N

Q B

即食水果

1 范围

本标准规定了即食水果的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜水果【香蕉、红毛丹、果蔗（甘蔗）、柠檬、甜橙、柑橘、金桔、菠萝、凤梨、榴莲、菠萝蜜、桑椹、苹果、芒果、梨、杏、桃、油桃、杨桃、胡桃、樱桃、猕猴桃、李子、山楂、枣、拐枣、石榴、枇杷、西番莲、火龙果、番木瓜、葡萄、提子、柚子、椰子、柿子、车厘子、金铃子、葡萄柚、草莓、黑莓、鹅莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、西梅、乌梅、甜瓜、西瓜、哈密瓜、木瓜、山竹、荸荠、莲雾、龙眼、圣女果、千禧果、雪莲果、牛油果、无花果、百香果、蛋黄果、罗汉果、奇异果、姑娘果、蛇皮果、人参果、红果参、火参果、人心果、嘉宝果、龙宫果、芭乐、甜酸角、沙棘中的一种或几种】为原料，经预处理（挑选或不挑选、整理或不整理等）、臭氧或食品用消毒剂清洗消毒、漂洗、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、分切或不分切、拼配或不拼配、包装、金属探测、搭配或不搭配复合调味粉包和（或）复合调味酱包、装箱（筐）、冷藏入库、冷藏贮存等工艺加工制成的即食水果。

按照原物料和工艺不同，产品分为单一型即食水果、混合型即食水果、单一调味型即食水果、混合调味型即食水果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 复合调味粉包、复合调味酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 食品用消毒剂应符合 GB 14930.2 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19 (蔓越莓) 0.09 (其它产品)	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113或GB/T 5009.19或NY/T 761
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113或GB/T 5009.19或NY/T 761
展青霉素, µg/kg	≤ 50【仅限以山楂和(或)苹果为 原料的产品】 20【仅限添加有山楂和(或)苹 果的混合产品】	GB 5009.185
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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	1	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	100	10 ³	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
b 当产品搭配复合调味粉包和(或)复合调味酱包时,应混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量(定量包装产品)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;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量(不适用于计量称重的预包装产品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜水果【香蕉、红毛丹、果蔗（甘蔗）、柠檬、甜橙、柑橘、金桔、菠萝、凤梨、榴莲、菠萝蜜、桑椹、苹果、芒果、梨、杏、桃、油桃、杨桃、胡桃、樱桃、猕猴桃、李子、山楂、枣、拐枣、石榴、枇杷、西番莲、火龙果、番木瓜、葡萄、提子、柚子、椰子、柿子、车厘子、金铃子、葡萄柚、草莓、黑莓、鹅莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、西梅、乌梅、甜瓜、西瓜、哈密瓜、木瓜、山竹、荸荠、莲雾、龙眼、圣女果、千禧果、雪莲果、牛油果、无花果、百香果、蛋黄果、罗汉果、奇异果、菇娘果、蛇皮果、人参果、红果参、火参果、人心果、嘉宝果、龙宫果、芭乐、甜酸角、沙棘中的一种或几种】为原料，经预处理（挑选或不挑选、整理或不整理等）、臭氧或食品用消毒剂清洗消毒、漂洗、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、分切或不分切、拼配或不拼配、包装、金属探测、搭配或不搭配复合调味粉包和（或）复合调味酱包、装箱（筐）、冷藏入库、冷藏贮存等工艺加工制成的即食水果。

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，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。

河南豫尚商贸有限公司

QB