



410184S-2026



河南泰榴芒食品有限公司企业标准

Q/HTS 0005S-2026

速冻水果泥（酱）

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南泰榴芒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰榴芒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈万瑾、李小平、张红岭。

H N

Q B

速冻水果泥（酱）

1 范围

本标准规定了速冻水果泥（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉中的一种或几种为原料，经去核或不去核，修整，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、牛奶、乳制品、绿豆、鸡蛋、食用淀粉、羟丙基淀粉、吉士粉、果蔬粉、淀粉糖、海藻糖、麦芽糖醇、乳酸钙、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、赤藓糖醇、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种，经破碎、搅拌、罐装（包装）、杀菌或不杀菌、速冻、包装而成的速冻水果泥（酱），主要用于食品加工用原料。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉等应新鲜、无病虫害、无腐烂，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 牛奶应符合GB 25190的规定。

2.1.5 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合GB/T 31673的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.8 海藻糖应符合GB/T 20882.7的规定。

2.1.9 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

2.1.10 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。

2.1.11 α -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。

2.1.12 γ -环状糊精应符合GB 1886.353的规定。

2.1.13 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.14 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。

2.1.15 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。

2.1.16 高粱红应符合GB 1886.32的规定。

2.1.17 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。

2.1.18 淀粉糖应符合GB 15203的规定。

2.1.19 羟丙基淀粉应符合GB 29930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	具有产品应有性状，解冻后成泥（酱），部分有果肉粒	取 100g 样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
色 泽	具有相应产品应有的色泽	
气味、滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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）	≤ 0.18	GB 5009.12
*铅的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	5×10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 为杀菌工艺控制指标，未杀菌工艺不做为控制指标。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验³。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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；污染物限量应符合 GB 2762 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；杀菌产品需检测菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以榴莲肉、芒果肉、椰子肉、百香果肉、牛油果肉、山竹果肉、菠萝蜜果肉中的一种或几种为原料，经去核或不去核，修整，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、牛奶、乳制品、绿豆、鸡蛋、食用淀粉、羟丙基淀粉、吉士粉、果蔬粉、淀粉糖、海藻糖、麦芽糖醇、乳酸钙、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、赤藓糖醇、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种，经破碎、搅拌、罐装（包装）、杀菌或不杀菌、速冻、包装而成的速冻水果泥（酱），主要用于食品加工用原料。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。

本产品 in GB 2760 中的类别为：04.01.02 加工水果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰榴芒食品有限公司

Q B