



410210S-2026



郑州果宜果贸易有限公司企业标准

Q/ZGYG 0001S-2026

冷冻（冷藏）水果及制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

郑州果宜果贸易有限公司 发布

前 言

本标准由郑州果宜果贸易有限公司提出并起草。

本标准起草人：温铮。

H N

Q B

冷冻（冷藏）水果及制品

1 范围

本标准规定了冷冻（冷藏）水果及制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以榴莲、椰子、芒果、菠萝蜜、菠萝、甘蔗、柚子、橙子、石榴、瓜类（西瓜、哈密瓜、白甜瓜）中的一种或多种新鲜、冷冻（冷藏）水果为原料，经验收、解冻或不解冻、去核或不去核、整形或不整形、除霜或不除霜、粉碎或不粉碎、清洗、去除杂质、包装等工艺制成的冷冻（冷藏）水果及制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 榴莲、椰子、芒果、菠萝蜜、菠萝、甘蔗、柚子、橙子、石榴、瓜类（西瓜、哈密瓜、白甜瓜）应成熟适中、果形正常、无病虫害、无腐烂霉变，并应符合 GB 2762、GB 2763 准的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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
色 泽	色泽基本一致，具有本品应有的色泽	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视其外观、色泽、缺陷，嗅其气味，品其滋味。
滋味和气味	具有本产品应的滋味和气味、无异味	
外 观	形状规则，大小均匀，整齐	
缺 陷	无病虫害、无腐烂、漂烫过度、风干等缺陷	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
* 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.09	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.9

*该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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
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

注：样品的采集及处理应按 GB4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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：感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以榴莲、椰子、芒果、菠萝蜜、菠萝、甘蔗、柚子、橙子、石榴、瓜类（西瓜、哈密瓜、白甜瓜）中的一种或多种新鲜、冷冻（冷藏）水果为原料，经验收、解冻或不解冻、去核或不去核、整形或不整形、除霜或不除霜、粉碎或不粉碎、清洗、去除杂质、包装等工艺制成的冷冻（冷藏）水果及制品。

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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州果宜果贸易有限公司

Q B