



411450S-2026



安阳昊润农业科技有限公司企业标准

Q/AHR 0009S-2026

速冻水果及其制品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

安阳昊润农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳昊润农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭士峰、郝海莲。

H N

Q B

速冻水果及其制品

1 范围

本标准规定了速冻水果及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻水果、速冻水果制品。

速冻水果是以水果（新鲜/速冻/冷冻）【香蕉、榴莲、芒果、桂圆、山药、枣、荔枝、甘蔗、橙子、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓的一种或几种】为主要原料，经预处理或不预处理、速冻、包装加工制成的即食或非即食速冻水果。

速冻水果制品是以水果（新鲜/速冻/冷冻）【香蕉、榴莲、芒果、桂圆、山药、枣、荔枝、甘蔗、橙子、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓的一种或几种】为主要原料，添加食糖、淀粉糖、坚果籽类仁或其制品、椰果、西米（淀粉制品）、果醋、蜂蜜、食用盐、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、乳粉、调制乳粉、干酪、再制干酪、干酪制品、生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、【玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玉米须、五指毛桃、桃胶、陈皮、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、荷叶、莲子、酸枣仁、鲜白茅根、橘皮、薄荷、麦冬、玉竹、西洋参、桂花、茉莉花中的一种或几种】或其粉或其水提取物、熟制谷物杂粮、果蔬浓缩果汁（浆）/干制品/蜜饯、果酱、植脂末、低聚木糖、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、可可粉、椰浆粉（固体饮料）、食用植物油或其氢化油中的一种或几种，经预处理或不预处理、预煮或不预煮、调制、杀菌或不杀菌、速冻、包装加工制成的即食或非即食速冻水果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果应无污染、无腐烂、无变质。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 坚果籽类仁或其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.7 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。

- 2.1.8果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.9蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.12炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.15再制干酪、干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.17巴氏杀菌乳应符合 GB19645 的规定。
- 2.1.18灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.19调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.20发酵乳应符合 GB19302 的规定。
- 2.1.21陈皮、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、荷叶、莲子、酸枣仁、鲜白茅根、橘皮、薄荷、玉竹、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.22刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.23重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.24玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.25五指毛桃应符合原卫计委公告 2014 年第 205 号的规定。
- 2.1.26桃胶应符合卫健委公告 2023 年第 8 号的规定。
- 2.1.27麦冬应符合卫健委 2024 年第 4 号的规定。
- 2.1.28西洋参应符合卫健委 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.29【玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玉米须、五指毛桃、桃胶、陈皮、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、桑葚、荷叶、莲子、酸枣仁、鲜白茅根、橘皮、薄荷、麦冬、玉竹、西洋参、桂花、茉莉花】水提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、椰浆粉（固体饮料）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.30熟制谷物杂粮应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.31果蔬浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.32果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.33果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.34果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.35植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.36低聚木糖应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.37茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.38茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.39可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.40食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.41食用植物油氢化油应符合 GB 15196 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	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 0.09（速冻水果） 0.19（速冻水果制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05（速冻水果）	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg	≤ ^a 50（仅适用于以苹果、山楂为主料的产品） 20（仅适用除 a 外添加苹果、山楂的产品）	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	
^b 菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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

单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行； b仅适用于即食类产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于速冻水果、速冻水果制品。

速冻水果是以水果（新鲜/速冻/冷冻）【香蕉、榴莲、芒果、桂圆、山药、枣、荔枝、甘蔗、橙子、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓的一种或几种】为主要原料，经预处理或不预处理、速冻、包装加工制成的即食或非即食速冻水果。

速冻水果制品是以水果（新鲜/速冻/冷冻）【香蕉、榴莲、芒果、桂圆、山药、枣、荔枝、甘蔗、橙子、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓的一种或几种】为主要原料，添加食糖、淀粉糖、坚果籽类仁或其制品、椰果、西米（淀粉制品）、果醋、蜂蜜、食用盐、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、乳粉、调制乳粉、干酪、再制干酪、干酪制品、生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、【玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玉米须、五指毛桃、桃胶、陈皮、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、荷叶、莲子、酸枣仁、鲜白茅根、橘皮、薄荷、麦冬、玉竹、西洋参、桂花、茉莉花中的一种或几种】或其粉或其水提取物、熟制谷物杂粮、果蔬浓缩果汁（浆）/干制品/蜜饯、果酱、植脂末、低聚木糖、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、可可粉、椰浆粉（固体饮料）、食用植物油或其氢化油中的一种或几种，经预处理或不预处理、预煮或不预煮、调制、杀菌或不杀菌、速冻、包装加工制成的即食或非即食速冻水果制品。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳昊润农业科技有限公司