Q/PXS

盐边县攀乡食品有限公司企业标准

Q/PXS0006S-2026

冻干水[redacted]制品[redacted]

2026-10-20 发布　　2026-11-10 实施

盐边县攀乡食品有限公司　发布

前言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准[illegible]件的结构和[illegible]规则》起草。

本标准参照GH/T 1326-2021《冻干水果、蔬菜》制定。

本标准适用于以外购冻干水果为原料，仅进行分拣、分装、包装[illegible]果制品

本标准由盐边县攀乡食品有限公司提出。

本标准起草单位：盐边县攀乡食品有限公司

本标准主要起草人：陈音伶

冻干水果制品

1 范围

本标准规定了冻干水果制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜食用水果为原料，经分选、清洗、去皮、切分、装盘、预冻、真空冷冻干燥后混合或不混合、包装而制成的即食冻干水果干制品。

2 规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 菌落总数测定
GB 4789.3 大肠菌群计数
GB 4789.4 沙门氏菌检验
GB 4789.10 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GH/T 1326-2021 冻干水果、蔬菜
NY/T 1081 脱水蔬菜 原料果蔬菜

3 术语和定义

3.1 冻干水果制品
以新鲜水果为原料，经分选、清洗、去皮或不去皮等预处理，冻结至-18℃以下，真空状态下将冻结物料中的固态冰直接升华除去水分，得到的即食冻干水果制品。

4 要求

4.1 原料
水果原料应新鲜、无腐烂霉变、无虫蛀，符合对应鲜果标准，农残、污染物满足 GB2762、GB2763。
原料供应商资质、原料检验报告纳入进货查验；原料必须符合 GH/T1326 的标准要求

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求

表 1 感官

项目	要求	检验方法
形态	保持水果原有形态，完整或片状/块状	色的瓷盘中，在自然光
色泽	具有该品种水果固有色泽，色泽基本均	观察色泽，组织状态，
气味与滋味	具有该水果特有香气，无异味、无哈喇味、	尝其滋味，闻其气味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤8.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求

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，CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.10

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。

a 样品分析及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 食品添加剂要求

产品所使用食品添加剂品种、使用范围、最大使用量应符合 GB2760 规定

4.6 污染物限量

符合 GB 2762。

4.7 农药残留限量

符合 GB 2763。

4.8 生产加工卫生

生产加工过程卫生符合 GB14881。

5 检验方法

5.1 感官：自然光下目测、嗅闻、品尝。

5.2 水分：GB 5009.3

5.3 净含量：JJF1070

5.4 微生物：GB4789 系列

5.5 污染物、农残、真菌毒素：对应国标方法

6 检验规则

6.1 组批

同一原料、同一生产线、同一班次、同一包装规格[redacted]的产品为一批。

6.2 抽样

每批抽样数独立包装应不少于 4 个（不含净含量抽样[redacted]供检验和复检备用。净含量抽样按 JJF1070 中的规定执行

6.3 出厂检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群

每批次产品须经本厂质检部门检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验为本标准全部项目，正常生产每年进行一次，出现下列情况，应立即做型式检验：

a）新产品投产定型；

b）原料、工艺、设备重大变更；

c）停产半年恢复生产；

d）出厂检验结果与上次型式检验差异显著；

e）监管部门要求。

6.5 判定规则

微生物指标任意一项不合格，直接判定该批次不合格，不得复检；其余理化、感官不合格，可用留样复检，复检合格判定合格；复检仍不合格判批次不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志：预包装标签按 GB7718、GB28050；储运标识 GB/T191。

7.2 包装：包装材料食品级，密封防潮，避光，防止吸潮破碎。

7.3 运输：清洁、干燥、无异味，防雨防晒，不与有毒有害物质混运。

7.4 贮存：阴凉干燥库房，温度≤25℃，相对湿度≤65%；离地离墙存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存、运输条件下，保质期为 12 个月。