

Q/DSY

四川德顺源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0002S-2025

冻干水果制品



2025-04-16 日发布

2025-05-15 日实施

四川德顺源食品有限公司 发布





前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 技术要求..... 2

5 检验规则..... 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期..... 4



依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，本公司按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》及其他相关规定进行编写，起草了《冻干水果制品》标准。

本标准由四川德顺源食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川德顺源食品有限公司。

本标准主要起草人：苏辉、唐宁、唐连华、老布加林、王新、阿苦乌佳。



1 范围

本标准规定了冻干水果制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜（或冷冻）食用水果为原料，经选料、清洗、杀菌或不杀菌、切割或不切割、配料或不配料、冻结、真空冷冻干燥、金探、包装等工艺制成的即食冻干水果制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品生产通用卫生标准

GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16325 干果食品卫生标准

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

冻干水果制品以新鲜食用水果为原料，经选料、清洗、杀菌或不杀菌、切割或不切割、配料或不配料、护色或不护色、冻结、真空冷冻干燥、金探、包装等工艺制成的即食冻干水果制品。



4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果

应符合相应国家有关标准和规定的要求，无腐烂、无虫蛀，成熟度、新鲜度应符合加工要求，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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	具有该水果加工后应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在充足的自然光线下，观察其色泽、组织形态/性状，检查有无杂质，并嗅其气味，尝其滋味，复水后观其状态。
滋味和气味	具有该水果加工后应有的滋、气味，无异味	
组织形态/性状	块状、片状、条状等形状，形态应基本完好	
杂 质	无肉眼可见杂质	
复水性	95℃热水浸泡 2~5min 基本恢复冻干前状态	

4.3 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
水分/(g/100g) ≤	8.0	GB 5009.3
总酸 ^a /(g/100g)	符合 GB 16325 的规定	GB/T 12456
展青霉素 ^b /(ug/kg) ≤	50	GB 5009.185
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.48	GB 5009.12
镉 ^c （以 Cd 计）/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.15
a 仅适用于以桂圆、荔枝、葡萄、柿子为原料制成的冻干水果制品； b 仅适用于以苹果或山楂为原料制成的冻干水果制品； c 指以新鲜水果汁，冻干后需以 6 倍浓缩计算。		

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数 (CFU/g) ≤	50000	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g) ≤	100	GB4789.3
霉菌 (CFU/g) ≤	100	GB4789.15

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	1	0	—	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌	5	0	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

4.6 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 农药残留量

应符合 GB 2763 和国家有关规定。

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物指标）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 500g（不低于 12 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。



5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1kg（不低于 24 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格判为该批产品合格，如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签符合 GB 7718、GB 28050 国家质检总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起保质期以产品包装标签标识的保质期执行。