

Q/DSY

四川德顺源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0003S-2025

速冻水果

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 定义 2

4 技术要求 2

5 检验规则 4

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5



根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写，起草了《速冻水果》的标准。

本标准由四川德顺源食品有限公司提出并起草。

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

本标准规定了速冻水果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于速冻水果。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- GB/T 29370 柠檬
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB/T 13867 鲜枇杷果
- GB/T 21488 脐橙
- GB/T 26906 樱桃质量等级
- GB/T 27657 树莓
- GB/T 27658 蓝莓



GB/T 29572 桑葚（桑果）
GB/T 31735 龙眼
GB/T 33470 金桔
GB/T 23398 地理标志产品 哈密瓜
GB/T 9827 香蕉
GB/T 18672 枸杞
GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
NY/T 869 砂糖橘
NY/T 444 草莓
NY/T 450 菠萝
NY/T 515 荔枝
NY/T 584 西瓜（含无籽西瓜）
NY/T 586 鲜桃
NY/T 696 鲜杏
NY/T 839 鲜李
NY/T 425 绿色食品 猕猴桃
NY/T 3011 芒果等级规格
NY/T 3271 甘蔗等级规格
NY/T 1437 榴莲
NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
NY/T 844 绿色食品 温带水果
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令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 定义

速冻水果 以新鲜水果（柚子、柠檬、青柠、橘子、砂糖桔、金桔、脐橙、杏、樱桃、桃子、李子、菠萝、草莓、树莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、越橘、黑加仑、桑葚、无花果、火龙果、苹果、枇杷、梨、西瓜、哈密瓜、香蕉、荔枝、龙眼、石榴、枸杞、枣、猕猴桃、芒果、榴莲、甘蔗、山楂、柿子、沙棘、葡萄、提子、番木瓜、杨梅、橄榄、杨桃、山竹、菠萝蜜、红毛丹、青梅等）为原料，经预处理、杀菌或不杀菌、清洗、整形、护色或不护色、清洗、速冻、金探、包装而成的速冻水果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果（柚子、柠檬、青柠、橘子、砂糖桔、金桔、脐橙、杏、樱桃、桃子、李子、菠萝、草莓、树莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、越橘、黑加仑、桑葚、无花果、火龙果、苹果、枇杷、梨、西瓜、哈密瓜、香蕉、荔枝、龙眼、石榴、枸杞、枣、猕猴桃、芒果、榴莲、甘蔗、山楂、柿子、沙棘、葡萄、提子、番木瓜、杨梅、橄榄、杨桃、山竹、菠萝蜜、红毛丹、青梅等）应无腐烂、无虫蛀，无肉眼可见外来杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

4.1.3 橘子应符合 GB/T 12947 的规定。

4.1.4 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。

4.1.5 橙子应符合 GB/T 21488 的规定。

- 4.1.6 杏应符合 NY/T 696 的规定。
- 4.1.7 樱桃应符合 GB/T 26906 的规定。
- 4.1.8 桃子应符合 NY/T 586 的规定。
- 4.1.9 李子应符合 NY/T 839 的规定。
- 4.1.10 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.11 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 4.1.12 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 4.1.13 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 4.1.14 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。
- 4.1.15 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 4.1.16 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。
- 4.1.17 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 4.1.18 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 4.1.19 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 4.1.20 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 4.1.21 龙眼应符合 GB/T 31735 的规定。
- 4.1.22 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 4.1.23 芒果应符合 NY/T 3011 的规定。
- 4.1.24 甘蔗应符合 NY/T 3271 的规定。
- 4.1.25 越桔、无花果、葡萄、枣、山楂、柿子、石榴应符合 NY/T 844 绿色食品 温带水果的规定。
- 4.1.26 火龙果、番木瓜、杨梅、橄榄、红毛丹、山竹、菠萝蜜、青梅应符合 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果的规定。
- 4.1.27 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有该产品固有的色泽	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，解冻以后嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	具有该产品固有的形态/性状	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
展青霉素 ^a / (μ g/kg)	≤ 50	GB 5009.185
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计） / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
^a 仅适用于以苹果或山楂为原料制成的速冻水果。		

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 (CF/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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	1	0	—	GB 4789.36

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品添加剂名称和最大使用量应符合 GB 2760 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。

4.11 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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、微生物指标、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。

a) 产品定型时;

b) 当出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;

- 
- c) 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;
 - d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
 - e) 停产 3 个月以上恢复生产时;
 - f) 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 4.2 (感官要求)、4.3 (理化指标)、4.4 (微生物指标)、4.5 (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

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (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 2kg (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, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输产品的冷冻箱体温度低于 -18°C 。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、无异味的低于 -18°C 的冷冻库中, 食品贮存时应留有一定间隙, 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, -18°C 条件下保质期以产品包装标签标识的保质期执行。