



412942S-2021



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0004S-2021

榴莲干

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰香莲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵瑶瑶。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HTS 0004S-2019（备案号 413236S-2019）。

HN
QB

榴莲干

1 范围

本标准规定了榴莲干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻榴莲肉为原料，经过挑选、清理、去核、分切、急速冷冻、沾裹或不沾裹巧克力酱或果酱（草莓果酱、芒果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱中的一种）、真空干燥脱水、包装而成的榴莲干。

产品分为：榴莲干、巧克力榴莲干、草莓榴莲干、芒果榴莲干、蓝莓榴莲干、菠萝榴莲干、猕猴桃榴莲干、香橙榴莲干、樱桃榴莲干。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 速冻榴莲果肉应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.3 巧克力酱应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.4 果酱（草莓果酱、芒果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱）应符合 GB/T 22474 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	片状或块状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，g/100g ≤	4.0（不沾裹巧克力酱或果酱的产品）	GB 5009.3
	24.0（沾裹巧克力酱或果酱的产品）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
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	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于添加巧克力酱或果酱的产品。					

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2. 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于添加巧克力酱或果酱的产品）、大肠菌群（适用于添加巧克力酱或果酱的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以速冻榴莲肉为原料，经过挑选、清理、去核、分切、急速冷冻、沾裹或不沾裹巧克力酱或果酱（草莓果酱、芒果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱中的一种）、真空干燥脱水、包装而成的榴莲干。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，参照相关标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰香莲食品有限公司

H N
Q B