



410279S-2022



郑州泰旺食品有限公司企业标准

Q/ZTWS 0001S-2022

# 速冻芝士榴莲

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

郑州泰旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州泰旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州泰旺食品有限公司。

本标准主要起草人：刘晋亮。

H N

Q B

# 速冻芝士榴莲

## 1 范围

本标准规定了速冻芝士榴莲的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻榴莲果肉为原料，经微解冻，搅拌粉碎，过滤，制成榴莲果浆，装入锡箔纸盒，果浆表面撒芝士颗粒；或者以冷冻榴莲果肉为原料，装入锡箔纸盒，表面撒芝士颗粒或添加芝士颗粒包，密封包装，速冻而成的非即食速冻芝士榴莲。

根据产品加工工艺不同，分为速冻芝士榴莲（果浆状）、速冻芝士榴莲（果肉状）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 冷冻榴莲果肉应清洁，无污染，无腐烂霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 芝士颗粒、芝士颗粒包应符合 GB 5420 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘
色泽	具有产品应有的色泽	中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水
杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口，品其滋味

### 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	GB 5009.12
镉(以Cd计)，mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

搭配芝士颗粒包的产品理化指标混合检验。

### 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 <sup>①</sup> 及限量	检验方法

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	3.0			GB 4789.3 中的MPN计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。  
 n 为同一批次产品应采集的样品种数; c 为最大可允许超出 m 值的样品种数; m 为微生物指标可接受水平的限量值;  
 M 为微生物指标的最高安全限量值。  
 搭配芝士颗粒包的产品微生物限量应混合检验。

## 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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以冷冻榴莲果肉为原料，经微解冻，搅拌粉碎，过滤，制成榴莲果浆，装入锡箔纸盒，果浆表面撒芝士颗粒；或者以冷冻榴莲果肉为原料，装入锡箔纸盒，表面撒芝士颗粒或添加芝士颗粒包，密封包装，速冻而成的非即食速冻芝士榴莲。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州泰旺食品有限公司

Q B