



410280S-2022



郑州泰旺食品有限公司企业标准

Q/ZTWS 0002S-2022

速冻榴莲

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并起草。

本标准起草人：刘晋亮

H N

Q B

速冻榴莲

1 范围

本标准规定了速冻榴莲的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜榴莲或冷冻榴莲果肉为原料，经去壳或不去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切、包装、速冻而成的速冻榴莲。

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 新鲜榴莲或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。

2.2 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	固体块状	
色泽	具有新鲜榴莲应有的淡黄色或黄色	取本品适量，自然光下用肉眼观察色泽及
气、滋味	具有榴莲特有的气、滋味，无异味	性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱
杂质	无肉眼可见外来杂质	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	≤ 0.08	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。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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，CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	3.0			GB 4789.3 中的 MPN 计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以新鲜榴莲或冷冻榴莲果肉为原料，经去壳或不去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切、包装、速冻而成的速冻榴莲。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》的规定，参照 NY/T 2983《绿色食品 速冻水果》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州泰旺食品有限公司

H N

Q B