



411691S-2022



河南泰榴芒食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2022

速冻榴莲制品

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

河南泰榴芒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰榴芒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈万瑾。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTS 0001S-2022(备案号：411350S-2022)。

H N

Q B

速冻榴莲制品

1 范围

本标准规定了速冻榴莲制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜榴莲或榴莲肉为原料，经去壳或不去壳、清理、去核或不去核、分切或不分切、打泥或不打泥、包装、速冻而成的速冻榴莲制品。

按原料不同可分为：速冻榴莲、速冻榴莲制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜榴莲、榴莲肉应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、解冻状态，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有榴莲应有的风味、无异味、无纤维感	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15
六六六（HCH），mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19

注：*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	采集方案 ^a 及限量	检 验 方 法
-----	-----------------------	---------

	n	c	m	M	
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

a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。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榴莲肉为原料，经去壳或不去壳、清理、去核或不去核、分切或不分切、打泥或不打泥、包装、速冻而成的速冻榴莲制品。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，参照相关标准要求制订了本企业标准，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。

河南泰榴芒食品有限公司

H N

Q B