



411941S-2022



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2022

速冻榴莲

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

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：王玉双。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0002S-2018。

H N

Q B

速冻榴莲

1 范围

本标准规定了速冻榴莲的分类、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、分切或不分切、速冻、包装而成的速冻榴莲。

2 分类

根据原料不同产品可分为：速冻榴莲果肉（A级速冻榴莲果肉、AA级速冻榴莲果肉、AAA级速冻榴莲果肉）；速冻榴莲整果（带壳）。

2.1 A级速冻榴莲果肉

是以无红核、无水晶肉、无黑肉、成熟度良好、果块均匀、单果重量 20-300g 平均糖度 25%以上向阳面的冷冻榴莲果肉为原料，经挑选、清理、去核或不去核、分切或不分切、速冻、包装而成的 A 级速冻榴莲果肉；或以新鲜榴莲为原料，经去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切或不分切、速冻、包装而成的。

2.2 AA级速冻榴莲果肉

是以无红核、无水晶肉、无黑肉、无红肉、成熟度良好、果块均匀、单果重量 30-280g，平均糖度 28%以上向阳面的冷冻榴莲果肉为原料，经挑选、清理、去核或不去核、分切或不分切、速冻、包装而成的 AA 级速冻榴莲果肉；或以新鲜榴莲为原料，经去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切或不分切、速冻、包装而成的。

2.3 AAA级速冻榴莲果肉

是以无红核、无夹生、成熟度良好、无明显外伤、果块均匀、单果重量 100-200g，平均糖度 30%以上向阳面的冷冻榴莲果肉为原料，经挑选、清理、去核或不去核、分切或不分切、速冻、包装而成的 AAA 级速冻榴莲果肉；或以新鲜榴莲为原料，经去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切或不分切、速冻、包装而成的。

2.4 速冻榴莲整果（带壳）

以新鲜榴莲为原料，经挑选、清理、速冻、包装而成的速冻榴莲整果（带壳）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜榴莲或冷冻榴莲果肉应清洁，无污染，无腐烂霉变，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；致病菌限量应符合 GB 29921。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
----	----	------

	速冻榴莲整果（带壳）	速冻榴莲果肉	
性 状	呈椭圆形	呈块状	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	具有榴莲整果应有的色泽	具有榴莲速冻后应有的黄色、淡黄色泽	
气味、滋味	具有榴莲应有的滋味和气味，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		

3.3 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
	A 级速冻榴莲果肉	AA 级速冻榴莲果肉	AAA 级速冻榴莲果肉	速冻榴莲整果（带壳）	
重量, g	20~300	30~280	100~200	/	见附录 A
总糖(以葡萄糖计), g/100g \geq	25	28	30	/	GB/T 10782
*铅（以 Pb 计）, mg/kg \leq	0.08				GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg \leq	0.05				GB 5009.15

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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。

H N

Q B

附录 A

重量的测定:

从混合均匀的样品中随机取出 5 个试样, 用精度 0.1g 的天平测量其重量, 然后相加除以 5 得出平均值, 即为单果重量。

H N

Q B

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、分切或不分切、速冻、包装而成的速冻榴莲。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》的有关规定，制定本企业标准，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。

河南泰香莲食品有限公司

H N

Q B