



410455S-2023



河南泰榴芒食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2023

# 速冻榴莲

2023-03-21 发布

2023-03-21 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。

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。

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  | 具有本品应有的风味、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 <sup>a</sup> 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。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