



413133S-2025



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2025

速冻榴莲（非即食）

2025-10-31 发布

2025-10-31 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、王爱良。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0002S-2022。

H N

Q B

速冻榴莲（非即食）

1 范围

本标准规定了速冻榴莲（非即食）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、包装而成的食用前需经热加工处理的速冻榴莲（非即食）。

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、B级速冻榴莲果肉、C级速冻榴莲果肉）；速冻榴莲整果（带壳）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜榴莲或冻榴莲果肉应清洁，无污染，无腐烂霉变，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 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
	冻榴莲（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		

2.3 分级

分级应符合表 2 的规定。

表 2 分级

项目	要求					检验方法
	AAA级速冻榴莲（果肉）	AA级速冻榴莲（果肉）	A级速冻榴莲（果肉）	B级速冻榴莲（果肉）	C级速冻榴莲（果肉）	
成熟度	无红核、无夹	无红核、无水	无红核、无水	果形较好、颜	生果、发黑、	取出适量样品，置于白色

	生、无明显外伤、成熟度良好	晶肉、无黑肉、无红肉、成熟度良好	晶肉、无黑肉、成熟度良好	色均匀、无发黑发红	发红、过熟、不成型	瓷盘中，自然光下用肉眼观察果肉外观，看其表面颜色及有无红核、夹生、外伤、黑肉、水晶肉、红肉等。
大果比例	≥80%	≥75%	≥70%	≥65%	≥60%	附录 A

2.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标						检验方法
	AAA 级速冻 榴莲（果肉）	AA 级速冻 榴莲（果肉）	A 级速冻 榴莲（果肉）	B 级速冻 榴莲（果肉）	C 级速冻 榴莲（果肉）	速冻榴 莲（带壳）	
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.08						GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg ≤	0.05						GB 5009.15

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

附录 A

大果占比的测定：

大果为重量 $\geq 100\text{g}$ ，小果为重量 $< 100\text{g}$ ，从原料中随机取出 30 个果肉，用精度 0.1g 的天平测量其重量，统计大小果数量，用大果数量除以 30 既得大果占比。

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、包装而成的食用前需经热加工处理的速冻榴莲（非即食）。

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