



411169S-2025



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0005S-2025

非即食速冻榴莲果浆

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

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 0005S-2018。

H N

Q B

非即食速冻榴莲果浆

1 范围

本标准规定了非即食速冻榴莲果浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻榴莲果肉为原料，经微解冻、搅拌粉碎、过滤、真空包装、速冻而成的非即食速冻榴莲果浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

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；致病细菌限量应符合 GB 29921 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	取本品适量，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，待其解冻后，品其滋味。
色泽	具有新鲜榴莲应有的淡黄色或黄色	
气味、滋味	具有榴莲特有的气、滋味，无异味	
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以冷冻榴莲果肉为原料，经微解冻、搅拌粉碎、过滤、真空包装、速冻而成的非即食速冻榴莲果浆。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 GB2762 的规定。

河南泰香莲食品有限公司