



412551S-2025



河南峰岳汇贸易有限公司企业标准

Q/HFYH 0001S-2025

速冻榴莲制品

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

河南峰岳汇贸易有限公司 发布

前 言

本标准由河南峰岳汇贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董高峰。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜榴莲为主要原料，经挑选、清洗、去皮、去核或不去核，添加果葡糖浆，经浸泡（浸糖）、速冻、包装等工艺制成的速冻榴莲制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 榴莲应新鲜、无病虫害、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。

2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g样品放入清洁的白瓷盘中，置于自然光下，观察其形态、色泽、杂质并嗅其气味，品其滋味
形态	具有本品应有的形态	
气味、滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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) ≤	0.18	GB 5009.12

注：*该项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	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定执行。

2.6 生产加工过程卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜榴莲为主要原料，经挑选、清洗、去皮、去核或不去核，添加果葡糖浆，经浸泡（浸糖）、速冻、包装等工艺制成的速冻榴莲制品。

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，制订本企业标准，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。

河南峰岳汇贸易有限公司

H N

Q B