



412686S-2025



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0010S-2025

速冻榴莲

2025-09-09 发布

2025-09-09 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：王爱良。

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、包装而成的即食速冻榴莲。

速冻榴莲果肉（A级速冻榴莲、AA级速冻榴莲、AAA级速冻榴莲、B级速冻榴莲、C级速冻榴莲）。

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；致病菌限量应符合 GB 29921。

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
	速冻榴莲整果	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 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
	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	速冻榴莲整果（带壳）	

大果比例	无红核、无夹生、无明显外伤、成熟度良好 ≥80%	无红核、无水晶肉、无黑肉、无红肉、成熟度良好 ≥75%	无红核、无水晶肉、无黑肉、成熟度良好 ≥70%	果形较好、颜色均匀、无发黑发红 ≥65%	生果、发黑、发红、过熟、不成型 ≥60%	/	见附录 A
*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。							

2.4 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	n	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

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。

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、包装而成的即食速冻榴莲。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