



411503S-2026



郑州果宜果贸易有限公司企业标准

Q/ZGYG 0002S-2026

# 速冻榴莲及其制品（非即食）

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

郑州果宜果贸易有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州果宜果贸易有限公司提出并起草。

本标准起草人：温铮。

H N

Q B

# 速冻榴莲及其制品（非即食）

## 1 范围

本标准规定了速冻榴莲及其制品（非即食）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻榴莲果肉为原料,经挑选、清洗、去皮、解冻（冻榴莲果肉）、去核或不去核,分切或不分切,添加或不添加芝士,涂刷或不涂刷果葡糖浆,经速冻、包装等工艺制成的速冻榴莲及其制品（非即食）。

根据产品加工工艺不同,分为:速冻榴莲（非即食）、速冻榴莲制品（非即食）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 榴莲果肉应清洁、卫生、无污染,无腐烂霉变,并应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品标准的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 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                                     |
|-------|------------------|---|
| 色 泽   | 色泽基本一致,具有本品应有的色泽 | 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,品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有本产品应的滋味和气味、无异味 |   |
| 性 状   | 具有产品应有的性状        |   |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质        |   |

### 2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目   | 指 标    | 检 验 方 法    |
|---|--------|------------|
| *铅(以Pb计), mg/kg                                   | ≤ 0.09 | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计), mg/kg                                    | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>有添加芝士的产品,理化指标混合检验。 |        |            |

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

| 项 目            | 采样方案及限量 |   |      |       | 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 | 1000 | 10000 | GB 4789. 10 |

注：样品的采集及处理应按 GB4789. 1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 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

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，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或冷冻榴莲果肉为原料,经挑选、清洗、去皮、解冻（冻榴莲果肉）、去核或不去核，分切或不分切，添加或不添加芝士，涂刷或不涂刷果葡糖浆，经速冻、包装等工艺制成的速冻榴莲及其制品（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》的规定，制订本企业标准，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。

H N

郑州果宜果贸易有限公司

Q B