



412424S-2018



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS0002S-2018

速冻榴莲

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

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：王珍德

H N

Q B

速冻榴莲

1 范围

本标准规定了速冻榴莲的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以新鲜榴莲或冷冻榴莲果肉为原料，经过去壳或不去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切、包装、速冻而成的速冻榴莲。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜榴莲或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；致病菌限量应符合 GB 29921。

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	指 标	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有新鲜榴莲应有的淡黄色或黄色	
气、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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g） ≤	10000				GB 4789.2

大肠菌群 (MPN/g) ≤	3.0				GB 4789.3 中的 MPN 计数法
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 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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，经过去壳或不去壳、挑选、清理、去核或不去核、分切、包装、速冻而成的速冻榴莲。

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》的规定，参照 NY/T2983《绿色食品 速冻水果》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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

H N

河南泰香莲食品有限公司

Q B