

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0526 S-2021 号

Q/JL

辽宁迦罗国际贸易有限公司企业标准

Q/JL0001S-2021

速冻榴莲制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-11-26 发布

2021-12-27 实施

辽宁迦罗国际贸易有限公司 发布

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准格式依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准中镉（以 Cd 计） $\leq 0.04\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中新鲜水果规定的镉（以 Cd 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。

本标准由辽宁迦罗国际贸易有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘明英

本标准于 2021 年 11 月首次发布。

速冻榴莲制品

1 范围

本标准规定了速冻榴莲制品的分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜榴莲或冷冻榴莲为原料，经原料验收、解冻或不解冻、去核或不去核、整型或不整形、除霜或不除霜、粉碎或不粉碎、去除杂质、灌装或不灌装、封口或不封口、速冻、包装而成的速冻榴莲制品，包括速冻榴莲果肉和速冻榴莲果泥（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SB/T 10379 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

新鲜榴莲或冷冻榴莲：应成熟适中，果形正常，无病虫害，无腐烂霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 有关规定。

3.2 感官指标

感官指标见表1。

表1 感官指标

项 目	指 标	试验方法
色泽	具新鲜水果速冻后应有的色泽	将待检样品平铺在白色搪瓷
滋味和气味	解冻后，具有榴莲应有的滋味和气味，无异味	盘中，目测产品的色泽、组织形

组织形态	果实饱满, 单体间允许有少量粘连, 大小基本一致; 果泥组织均匀。	态; 口尝、鼻嗅其滋、气味; 挑拣样品中是否存在可见外来杂质。
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	试验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.04	GB 5009.15
农药残留限量	符合 GB 2763 规定	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	1.0 × 10 ⁵				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	3.0				GB 4789.3
沙门氏菌, CFU/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
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005) 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定进行。

3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

产品应由公司品管部门检验合格, 并附合格证后方可出厂。出厂检验项目: 感官指标、菌落总数、大肠菌群和净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产每半年进行一次; 下列情况之一时, 应进行型式检验:

- 正式生产, 原材料、工艺发生较大的改变, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 停产半年以上恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为 3.2~3.5 要求的全部项目。

4.4 组批与抽样

4.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

4.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg (不小于 6 个最小包装单位, 用于净含量允差检验的样本另计)。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg (不小于 10 个最小包装单位, 净含量允差检验的样本另计)。

4.5 判定规则

产品经检验, 微生物指标不合格不得复检, 直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格; 其余指标如有不合格, 可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项, 则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。外包装还应标明“-18℃以下贮存, 并有符合 GB/T 191 规定的图示标志。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合食品卫生的要求, 应牢固, 清洁, 干燥, 并保证速冻产品的质量。

5.2.2 内包装采用符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用符合 GB/T 6543 规定的纸箱。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、通风, 温度应保持 $-18^{\circ}\text{C} \pm 3$ 。运输过程产品温度上升应保持在最低限度。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混运。

5.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的仓库内。冷库内温度应保持在 -18°C 或更低, 温度波动要求控制在 2°C 以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混存。

6. 保质期

在低于 -18°C 贮存条件下, 自生产之日起, 保质期为 24 个月。
