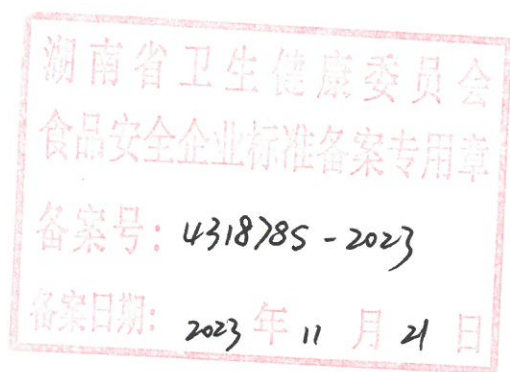


湖南茂旭食品有限公司企业标准

Q/ZSMX 0009S—2023

速冻榴莲



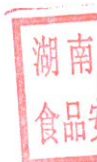
2023-10-26发布

2023-11-26实施



湖南茂旭食品科技有限公司

发布



前 言

本标准是根据GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的进行格式编写。

本标准由湖南茂旭食品科技有限公司提出。

本标准由湖南茂旭食品科技有限公司起草。

本标准由湖南茂旭食品科技有限公司负责介绍。

本标准主要起草人：曾锦良、易文武。

本标准有效期为三年。



速冻榴莲

1. 范围

本标准规定了速冻榴莲的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜榴莲或榴莲肉为原料，经去壳或不去壳、清理、去核或不去核、分切或不分切、打泥或不打泥、包装、速冻而成的速冻榴莲。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品中污染物的限量（含第1号修改单）
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸版材料及制品
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 5749	生活饮用水卫生标准
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 29921-2021	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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令(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。



3. 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 原辅料的采购、验收，应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2762、GB 2763的要求。
- 3.1.3 食品加工用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有本品应有的风味、无异味、无纤维感	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

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
其他污染物应符合食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.5 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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	100	—	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
致腹泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数，c 为最大可允许超出m值的样品数，m为微生物指标可接受水平的限量值。 M为微生物指标的最高安全限量值。					

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（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规定检测。

4. 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 规定的要求。

5. 检验规则

5.1 组批

以同一天、同一班次生产、同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

同一批随机抽取10袋，重量不少于100克。其中五袋用于检验，其余5袋留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验，检验合格并附检验合格证入库和出厂，出厂检验项目包括感官、净含量。出厂记录应予保存到2年以上。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，一般每6个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家相关规定的要求。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

6.2.1 食品接触的塑料及其制品的材料应符合GB 4806.7的规定。复合食品包装材料应符合GB 9683。

6.2.2 外包装材料应符合相应的食品标准和有关规定。

6.3 运输

6.3.1 运输箱内温度应保持在-12℃以下。

6.3.2 应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

6.4.1 产品贮存温度应控制在-18℃以下，温度波动因控制在2℃以内。

6.4.2 应符合GB 31621的规定。

6.5 销售

6.5.1 产品销售温度应控制在-18℃以下，温度波动因控制在2℃以内。

6.5.2 应符合GB 31621的规定。

6.6 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。

