

Q/DFY

东港市峰源食品有限公司企业标准

Q/DFY 0004S-2021

速冻榴莲果肉

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

东港市峰源食品有限公司 发布

前 言

GB/T 1.1-2020

1

GB 2762-2017

GB 2763-2021

GB 19295-2021

GB 29921-2021

速冻榴莲果肉

1 范围

2 规范性引用文件

GB/T 191

GB 2721

GB 2760

GB 2762

GB 2763

GB 4789.1

GB 4789.2

GB 4789.3

GB 4789.4

GB 4789.10

GB 4806.7

GB 5009.12

GB/T 5009.19

GB 5420

GB 5749

GB/T 6543

GB 7718

GB 9683

GB 14881

GB 28050

JJF 1070

(2005) 75

(2009) 123

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速冻：使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到 -18°C 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

4 产品分类

4.1 按原料种类不同产品分为速冻榴莲果肉和速冻调味榴莲果肉。

4.1.1 速冻榴莲果肉：以冷冻榴莲果肉为原料，经分选、包装、速冻、冷冻贮存而制成的速冻榴莲果肉。

4.1.2 速冻调味榴莲果肉：以冷冻榴莲果肉为原料，以食用盐、干酪为辅料，经分选、调配、包装、速冻、冷冻贮存而制成速冻调味榴莲果肉。

5 要求

5.1 原辅料要求

● 5.1.1 冷冻榴莲果肉：无腐烂、无霉变、无污垢，应符合GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。

5.1.2 食用盐：应符合GB 2721的规定。

5.1.3 干酪：应符合GB 5420的规定。

5.1.4 生产用水：应符合GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

1

表 1 感官要求

5.3 理化指标

2

表 2 理化指标

Pb / mg/kg	0.8
/(mg/kg)	0.05
/(mg/kg)	0.05

5.4 微生物指标

3 4

表 3 微生物指标

	a			
	n	c	m	M
/ CFU/g	5	1	10^4	10^5
/ CFU/g	5	2	10	10^2
a GB 4789.1				

表 4 致病菌限量

	a /25g			
	n	c	m	M
	5	0	0	—
	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
a.	GB 4789.1			

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 生产加工过程

GB 14881

5.7 其他污染物限量

GB 2762

5.8 农药最大残留限量

GB 2763

5.9 净含量偏差

6 试验方法

6.1 感官要求

6.2 理化指标

6.2.1 铅

GB 5009.12

6.2.2 六六六、滴滴涕

GB/T 5009.19

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

GB 4789.2

6.3.2 大肠菌群

GB 4789.3

6.3.3 沙门氏菌

GB 4789.4

6.3.4 金黄色葡萄球菌

GB 4789.10

6.4 净含量偏差

JJF 1070

7 检验规则

7.1 入库检验

7.2 组批与抽样

7.2.1 组批

7.2.2 抽样

7.3 检验分类

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a)

b) 6

c)

d)

e)

f)

7.6 判定规则

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

GB 7718 GB 28050

GB/T 191

8.2 包装

GB 4806.7 GB 9683

GB/T 6543

8.3 运输

-18

8.4 贮存

8.4.1 -18 ± 2

10cm

20cm

8.4.2

-15

-18

24



