



410196S-2026



洛阳市玖祥农业科技有限公司企业标准

Q/LYJX 0002S-2026

# 熟制南瓜制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

洛阳市玖祥农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市玖祥农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王世阳

H N

Q B

# 熟制南瓜制品

## 1 范围

本标准规定了熟制南瓜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以南瓜为原料，经清洗、去皮或不去皮、切块，添加饮用水、牛奶、鸡蛋、白砂糖、蛋黄粉、食用玉米淀粉、玉米粉、芝麻、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经搅拌、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的熟制南瓜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 南瓜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.3 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一包，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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	$\leq$ 0.2	GB 5009.12

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以南瓜为原料，经清洗、去皮或不去皮、切块，添加饮用水、牛奶、鸡蛋、白砂糖、蛋黄粉、食用玉米淀粉、玉米粉、芝麻、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经搅拌、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的熟制南瓜制品。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

洛阳市玖祥农业科技有限公司

H N  
Q B