



411517S-2022



驻马店益芳食品有限公司企业标准

Q/ZYF 0001S-2022

速冻红薯、南瓜制品

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

驻马店益芳食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店益芳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈明堂。

H N

Q B

速冻红薯、南瓜制品

1 范围

本标准规定了速冻红薯、南瓜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜红薯、南瓜中的一种为原料，经清洗、削皮或不削皮、分切或不分切、蒸制、烤或不烤、冷却或不冷却、打泥或不打泥、包装、速冻而成的速冻红薯、南瓜制品。

按原料不同可分为：烤红薯（速冻食品）、南瓜泥（速冻食品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯、南瓜应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	
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
水分，g/100g ≤	80	GB 5009.3

注：*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	采集方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
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
a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分、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红薯、南瓜中的一种为原料，经清洗、削皮或不削皮、分切或不分切、蒸制、烤或不烤、冷却或不冷却、打泥或不打泥、包装、速冻而成的速冻红薯、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，参照相关标准要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店益芳食品有限公司

H N

Q B