



# 洛阳市玖祥农业科技有限公司企业标准

Q/LYJX 0001S-2025

\_\_\_\_\_

# 南瓜制品

2025-11-19 发布

2025-11-19 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

### 南瓜制品

#### 1 范围

本标准规定了南瓜制品的要求、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、清洗、裹粉(食用玉米淀粉、咸蛋黄粉、食用盐、食用菜籽油、咸鸭蛋黄酱中的几种)、包装而成的非即食南瓜制品。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 咸蛋黄粉 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 咸鸭蛋黄酱应符合 SB/T 10754 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 50g, 倒入一洁净白瓷盘内或白
色泽	具有产品应有的色泽	纸上,自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	质,嗅其气味,然后以温开水漱口,熟制后品
杂质	无肉眼可见外来杂质	其滋味。

#### 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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	$\leq$	5. 0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg		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 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

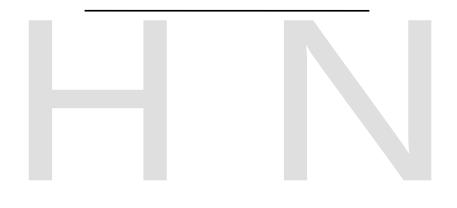
生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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。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、清洗、裹粉(食用玉米淀粉、咸蛋黄粉、食用盐、食用菜籽油、咸鸭蛋黄酱中的几种)、包装而成的非即食南瓜制品。

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》的有关规定制订本企业标准,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