



413162S-2018



洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司企业标准

Q/LGHS0005S-2018

---

# 食用低脂南瓜籽粉

2018-10-12 发布

2018-10-12 实施

---

洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：白晓东。

H N

Q B

# 食用低脂南瓜籽粉

## 1 范围

本标准规定了食用低脂南瓜籽粉的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以南瓜籽或南瓜籽仁为原料，经拣选、去壳或不去壳、粉碎、超临界 CO<sub>2</sub> 萃取脱去油脂后，再经过烘焙熟制或不烘焙熟制、超微粉碎、包装而成的食用低脂南瓜籽粉。产品按是否烘焙熟制分为生熟南瓜籽粉、生熟南瓜籽仁粉四类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 南瓜籽应符合 GB19300 和 GB19641 的规定。

2.1.2 CO<sub>2</sub> 应符合 GB10621 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	指 标	检验方法
性 状	呈细粉末状，松散，无结块	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。用 40 温开水溶解，观察其冲调性。
色 泽	乳白色或淡黄色或黄色	
气味、滋味	具有南瓜籽固有的气滋味，无异味	
冲调性	在温水中完全溶解，允许有轻微浑浊和沉淀，无焦屑等异物	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
*冲调性仅限于熟制后的产品。		

### 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
水分, g/100g	≤ 6.0	GB5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.5	GB5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 20	GB5009.5
粗脂肪, g/100g	≤ 2.0	GB5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

## 2.4 微生物指标

有熟制工艺的产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g）表示				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中平板计数法
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第二法
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、灰分，熟制产品增加菌落总数、大肠菌群项目。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籽或南瓜籽仁为原料，经拣选、去壳或不去壳、粉碎、超临界 CO<sub>2</sub> 萃取脱去油脂后，再经过烘焙熟制或不烘焙熟制、超微粉碎、包装而成的食用低脂南瓜籽粉。产品按是否烘焙熟制分为生熟南瓜籽粉、生熟南瓜籽仁粉四类。

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》的规定，参照 GB 14932《食品安全国家标准 食品加工用粕类》和 GB7101《食品安全国家标准 饮料》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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司