



412498S-2018



河南尚尚食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

南瓜制品

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

河南尚尚食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南尚尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田风云、智卫华。

H N

Q B

南瓜制品

1 范围

本标准规定了南瓜制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜南瓜为原料，经挑拣、去皮或不去皮、清洗、切片或切块、浸漂或不浸漂、蒸煮或不蒸煮、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、灌装、封口、杀菌、包装等工艺加工而成的非即食南瓜制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 南瓜应新鲜、无虫害、无霉变，且符合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

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	南瓜泥	南瓜粉	南瓜片	
色泽	产品应有的色泽			从样品中取出20g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其组织状态、色泽和杂质；嗅其气味，品其滋味
组织状态	呈浓稠的半流体酱状	呈疏松、均匀一致的粉状	呈大小均匀的片状、块状	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味			
杂 质	无正常视力可见外来杂质			

2.3 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
		南瓜泥	南瓜粉	南瓜片	
固形物含量/(%)	≥	50	-	-	GB/T 10786
水分/(%)	≤	-	6	8	GB 5009.3
灰分(干基)/(%)	≤	-	10	-	GB 5009.4
细度,180 μm (80目) 筛通过率/(%)	≥	-	98	-	GB/T 22427.5
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8			GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.01			GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11

镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
六六六/(mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.19
* 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官指标、固形物含量（南瓜泥）、水分（南瓜粉、南瓜片）、灰分（南瓜粉）、细度（南瓜粉）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

南瓜制品适用于以新鲜南瓜为原料，经挑拣、去皮或不去皮、清洗、切片或切块、浸漂或不浸漂、蒸煮或不蒸煮、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、灌装、封口、杀菌、包装等工艺加工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，参照 NY/T 《绿色食品 果蔬粉》、GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》等要求制订本企业标准，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。

河南尚尚食品有限公司

H N

Q B