



4 10862 S-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

2026-04-13 发布

2026-04-13 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。

本标准自发布之日起代替 Q/LYJX 0002S-2026（备案号 410196S-2026）。

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、食用盐、蛋黄粉、食用玉米淀粉、玉米粉、芝麻、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经搅拌、成型、烘烤或油炸（食用植物油）、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 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。

2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	\leq 5.0（仅适用于有油炸工艺的产品）	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（仅适用于有油炸工艺的产品）	GB 5009.227
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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、酸价（仅适用于有油炸工艺的产品）、过氧化值（仅适用于有油炸工艺的产品）。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、食用盐、蛋黄粉、食用玉米淀粉、玉米粉、芝麻、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经搅拌、成型、烘烤或油炸（食用植物油）、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