

Q/YZYF

内蒙古易中易农业科技有限公司企业标准

Q/YZYF 0002S—2020

速冻南瓜块

2020 - 12 - 10 发布

2021 - 01 - 18 实施

内蒙古易中易农业科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2009 的规定。
本标准由内蒙古易中易农业科技有限公司提出。
本标准由内蒙古易中易农业科技有限公司起草。
本标准由内蒙古易中易农业科技有限公司批准。
本标准起草人：张玉峰、崔泽旭。

速冻南瓜块

1 范围

本标准规定了速冻南瓜块的技术要求、生产加工过程要求和试验方法。

本标准适用于以南瓜为原料，经过挑选、清洗、切块、漂烫、速冻、包装等工艺制成的速冻南瓜块（非即食）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

南瓜原料为优质，无霉变、腐烂、生虫等，应符合国家相关标准及规定的要求。

3.2 感官指标

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
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察组织状态、色泽；闻其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有本品固有的气味，无霉酸味及其他异味。	
组织状态	具有产品应有的形态，无霉变，无生虫。	
杂质	无肉眼可见外来异物。	

3.3 微生物限量

3.3.1 微生物限量应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g）表示				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ≤	25				GB 4789.15

3.3.2 致病菌应符合 GB 29921 中坚果籽实制品的规定。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg	0.16	GB 5009.12

其他污染物限量应符合GB 2762 中蔬菜及其制品的规定，按照GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定，按照GB 2763 中规定的方法检验。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，按照 GB 2761 中规定的方法检验。

3.7 净含量

净含量符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检测按JJF1070规定执行。

4 生产加工过程

生产加工符合GB 14881 的规定。

5 保质期

产品保质期为 12 个月。