



416613S-2020



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0001S-2020

---

# 铁棍山药粉及铁棍山药复合粉

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

焦作市农友生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市农友生物科技有限公司。

本标准主要起草人：顾启帆，闫利霞，顾雪利。

H N

Q B

# 铁棍山药粉及铁棍山药复合粉

## 1 范围

本标准规定了铁棍山药粉及铁棍山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎、熟化、炒制，添加或不添加糯米（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、核桃（熟制、粉碎）、薏米（熟制、粉碎）、红豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、麦片（熟制、粉碎）、炒酸枣仁（粉碎）、栀子（粉碎）、大枣（粉碎）、水苏糖、低聚木糖、植脂末{葡萄糖浆、部分氢化植物油、酪蛋白、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠）、抗结剂（二氧化硅）]}中的一种或多种，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的铁棍山药粉及铁棍山药复合粉。

按添加原料不同分为：纯铁棍山药粉、铁棍山药粉、双歧因子铁棍山药粉、酸枣仁栀子铁棍山药粉、黑芝麻核桃铁棍山药粉、小麦胚铁棍山药粉、红枣枸杞铁棍山药粉、薏米红豆铁棍山药粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁棍山药片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 炒酸枣仁、栀子、薏米应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）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   | 粉末状或颗粒状         | 从样品中取出50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味 |
| 色泽   | 具有本品固有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、滋味，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      |
|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |

|                            |   |     |            |
|----------------------------|---|-----|------------|
| 总砷（以As计），mg/kg             | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg             | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 注：*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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|--------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                          | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数，CFU/g               | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群，CFU/g               | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25g                | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g            | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10第二法    |
| 霉菌，CFU/g                 | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.15       |
| 注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 |                       |   |                 |                 |                  |

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎、熟化、炒制，添加或不添加糯米（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、核桃（熟制、粉碎）、薏米（熟制、粉碎）、红豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、麦片（熟制、粉碎）、炒酸枣仁（粉碎）、栀子（粉碎）、大枣（粉碎）、水苏糖、低聚木糖、植脂末{葡萄糖浆、部分氢化植物油、酪蛋白、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠）、抗结剂（二氧化硅）]}中的一种或多种，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的铁棍山药粉及铁棍山药复合粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定，制定本企业标准，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。

焦作市农友生物科技有限公司

Q B