



416630S-2020



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0012S-2020

---

# 山楂粉

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

---

河南立奥食品有限公司 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：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南立奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南立奥食品有限公司、河南省山楂综合利用工程研究中心共同起草。

本标准主要起草人：董凤敏、宋小锋。

H N

Q B

# 山楂粉

## 1 范围

本标准规定了山楂粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂片为原料，经烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食食品工业用原料山楂粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 山楂片应采用当年产无公害的成熟山楂为原料，经挑选、清洗、去核切片、低温烘干加工而成，并符合 GB 2762 和 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

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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	淡红褐色	
气味和滋味	具有纯正的山楂粉的气、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	≤	6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	6.0	GB 5009.4
总酸(以柠檬酸计), g/100g	≥	5.0	GB/T 12456
含砂量, %	≤	0.06	GB/T 5508
粗细度(80目筛子), %	≥	90	GB/T 5507
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	50	GB 5009.185
* 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		指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq$	10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	$\leq$	0.3	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	$\leq$	50	GB 4789.15

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、粗细度、菌落总数、大肠菌群、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

山楂粉是以山楂片为原料，经烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食食品工业用原料山楂粉。

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。

H N

河南立奥食品有限公司

Q B