



416826S-2020



河南雪嘉奇食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2020

---

# 怀山药粉及怀山药复合粉

2020-11-23 发布

2020-11-23 实施

---

河南雪嘉奇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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》的要求编写。

本标准由河南雪嘉奇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏德喜、姚勇。

H N

Q B

# 怀山药粉及怀山药复合粉

## 1 范围

本标准规定了怀山药粉及怀山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为原料，加入或不加入粮食（或其粉）【大米、糙米、粳米、黑米、红米、黄米、小米、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯】、水果干制品（或其粉）（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、平菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、薏苡仁（薏米）、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡豆豉、菊苣、薤白、芡实、麦芽、人参（人工种植5年及5年以下）、鸡内金、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、钝顶螺旋藻、菊粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、水果香精、香草香精中的一种或多种，经预处理、粉碎、微波干燥熟化灭菌、二次粉碎（或不粉碎）、冷却，再经混合或不混合、包装加工而成的即食怀山药粉及怀山药复合粉。

根据所用原料不同，产品分类为：纯怀山药粉、怀山药红枣山楂粉、怀山药绿豆粉、怀山药黑豆粉、怀山药薏米芡实粉、怀山药人参粉、怀山药玉竹粉、怀山药桑叶粉、怀山药鸡内金粉、怀山药人参桑叶粉、怀山药麦芽粉、怀山药复合粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 大米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 粳米、黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 藜麦、燕麦、高粱米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.9 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.16 紫薯、红薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 水果干制品（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 水果粉（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、平菇、竹荪、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 薏苡仁（薏米）、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡豆豉、菊苣、薤白、芡实、麦芽、鸡内金、菊花、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.25 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.26 钝顶螺旋藻应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）》的规定。
- 2.1.27 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.32 水果香精、香草香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.33 粮食粉【大米、糙米、粳米、黑米、红米、黄米、小米、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯】应符合 2715 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	粉状，允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果干、苹果粉、山楂干、苹果粉的产品）	GB 5009.185

注：\*铅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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
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第二法

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

### 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

食品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, 兽药残留限量应符合GB 31650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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以怀山药为原料，加入或不加入粮食（或其粉）【大米、糙米、粳米、黑米、红米、黄米、小米、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯】、水果干制品（或其粉）（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、平菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、薏苡仁（薏米）、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡豆豉、菊苣、薤白、芡实、麦芽、人参（人工种植5年及5年以下）、鸡内金、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、钝顶螺旋藻、菊粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、水果香精、香草香精中的一种或多种，经预处理、粉碎、微波干燥熟化灭菌、二次粉碎（或不粉碎）、冷却，再经混合或不混合、包装加工而成的即食怀山药粉及怀山药复合粉。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，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，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。

河南雪嘉奇食品有限公司