



417041S-2020



河南省三槐堂食品有限公司企业标准

Q/HSHT 0001S-2020

山药粉及山药复合粉

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

河南省三槐堂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南省三槐堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海泉。

H N

Q B

山药粉及山药复合粉

1 范围

本标准规定了山药粉及山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药（粉碎）为主要原料，加入或不加入粮食（或其粉）【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、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】或其熟制粉、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、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、藕粉、大豆蛋白粉、乳粉、豆浆粉、葛根粉、薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、黄精、白芷、白果、小蓟、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏叶、薤白中的几种，添加或不添加白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糊精中的一种或多种，经预处理、清洗、切片、烘干、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装加工而成的即食山药粉及山药复合粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为即食山药粉和即食山药复合粉（山药蔬菜粉、山药食用菌粉、山药蔬菜食用菌粉、山药水果粉、山药果蔬粉、山药杂粮粉、山药果蔬杂粮粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山药应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有其应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 大米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.7 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 藜麦米（仁）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 莜麦米（仁）应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.11 荞麦米（仁）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞米（仁）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦米（仁）应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 紫薯、红薯、应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、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】的熟制粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.21 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）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.22 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）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 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、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.29 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.30 薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、黄精、

白芷、白果、小蓟、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏叶、薤白应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.32 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.33 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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 ^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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以山药（粉碎）为主要原料，加入或不加入粮食（或其粉）【大米、糙米、糯米、黑米、红米、黄米、小米、大麦、小麦、黑麦、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、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】或其熟制粉、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、松子仁、榛子仁、腰果、葵花籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、藕粉、大豆蛋白粉、乳粉、豆浆粉、葛根粉、薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、黄精、白芷、白果、小蓟、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏叶、薤白中的几种，添加或不添加白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糊精中的一种或多种，经预处理、清洗、切片、烘干、熟制（或不熟制）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装加工而成的即食山药粉及山药复合粉。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。

河南省三槐堂食品有限公司