



417166S-2020



焦作市太极庄商贸有限责任公司企业标准

Q/JTJ 0003S-2020

# 复合怀山药粉

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

焦作市太极庄商贸有限责任公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T1.1《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。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性文件。

本标准由焦作市太极庄商贸有限责任公司提出。

本标准主要起草单位：焦作市太极庄商贸有限责任公司。

本标准主要起草人：崔平、魏军民、杨晓云。

H N

Q B

# 复合怀山药粉

## 1 范围

本标准规定了复合怀山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药片为主要原料，添加或不添加大米、小米、黑米、薏米、荞麦米、糙米、高粱米、黑豆、大豆、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、枸杞、黄精、燕窝、桂圆肉、香菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、人参(5年及5年以下人工种植)、茯苓、猴头菇、怀菊花、阿胶、莲子、干制红枣、蚕蛹、赤小豆、生姜、藜麦米、苹果干、猕猴桃干、葡萄干、山楂干、地瓜干、白扁豆、白芸豆、火麻仁、荷叶、决明子、鸡蛋黄、鸡内金、松籽仁、南瓜籽仁、澳洲坚果(夏威夷果)仁、鹰嘴豆、奇亚籽、蛹虫草中的几种，经过拣剔、烘烤熟制、粉碎，再加入马铃薯粉(熟制)、桑椹粉、蓝莓粉、草莓粉、紫薯粉(熟制)、糯米粉(熟制)、燕麦粉(熟制)、玉米粉(熟制)、葛根粉、胡萝卜粉、魔芋精粉、菊粉、南瓜粉、苹果粉、菠菜粉、藕粉(熟制)、白砂糖、速溶咖啡、红糖、抹茶、植脂末(葡萄糖浆、部分氢化植物油、乳清粉、乳粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精)、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、食用盐、麦芽糊精中的几种，经混合，包装加工而成的复合怀山药粉。

产品根据原辅料不同分为：怀山药粉(原味)、黑芝麻怀山药粉、芝麻核桃怀山药粉、玉米怀山药粉、红枣怀山药粉、杂粮怀山药粉、燕窝黄精怀山药粉、阿胶桂圆怀山药粉、菌菇松茸怀山药粉、怀山药人参茯苓粉、咖啡怀山药粉、红豆薏米怀山药粉、蓝莓魔芋怀山药粉、生姜红糖怀山药粉、藜麦怀山药粉、果蔬怀山药粉、猴菇怀山药粉、松籽怀山药粉、鹰嘴豆怀山药粉、蛹虫草怀山药粉、抹茶怀山药粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 红豆、赤小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.15 黑芝麻、白芝麻、应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 猕猴桃干应符合 GB 14884 的规定。

- 2.1.18 山楂干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.23 澳洲坚果（夏威夷果）仁、应符合 NY/T693 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.28 苹果干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.29 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.30 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.31 马铃薯粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.32 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.33 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 松籽仁应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 葡萄干应符合 NY/T705 和 GB16325 的规定。
- 2.1.36 蓝莓粉、桑椹粉、草莓粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、苹果粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.37 黑米应符合 NY/T832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 鸡蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.39 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.40 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.41 核桃仁应符合 LY/T1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.44 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.47 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.48 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.49 高粱米应符合 DB21/T 587 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 地瓜干应符合 DBS35/001 的规定。
- 2.1.51 茶树菇应符合 DB36/T 819 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 桂圆肉应符合 DBS45/008 的规定。
- 2.1.53 速溶咖啡应符合 DBS53/021 的规定。
- 2.1.54 蚕蛹应符合《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。
- 2.1.55 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.56 人参(5 年及 5 年以下人工种植)应符合卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.57 奇亚籽、蛹虫草应符合卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.58 怀山药片应符合 Q/JTJ 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.59 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.60 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合国卫食品评便函[2014]241 号和 Q/HTSK 0002S 的规定，

见附录 B。

2.1.61 阿胶、白扁豆、白芸豆、火麻仁、荷叶、决明子、茯苓、薏米、黄精、鸡内金、鹰嘴豆应符合《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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无结块，无霉变	从样品中取 50g，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以开水冲调，观其冲调性，品其滋味
色 泽	呈产品特有的色泽，均匀一致	
滋味及气味	具有该产品应的滋味及气味，无其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水搅拌冲调至均匀的液体	

## 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,%	≤ 10	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青毒素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限适用于添加苹果粉、苹果干和山楂干的产品。		

## 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
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

霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
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

生产加工过程卫生要求符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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。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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

附录 A:



412092S-2018



焦作市太极庄商贸有限责任公司企业标准

Q/JTJ 0002S-2018

---

# 怀山药片

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

焦作市太极庄商贸有限责任公司 发布

Q/JTJ 0002S-2018

## 前 言

本企业标准按照 GB/T1.1《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。

本标准由焦作市太极庄商贸有限责任公司提出。

本标准主要起草单位：焦作市太极庄商贸有限责任公司。

本标准主要起草人：崔平、买利平。

# H N

# Q B

## 怀山药片

### 1 范围

本标准规定了怀山药片的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药为原料，经浸泡、清洗、去皮、切片、烘干、精选、包装加工而成的非即食怀山药片。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 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	试验方法
性状	片状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。
色泽	白色或淡黄色	
气味	具有怀山药独特的气味，无异味	
滋味	具有怀山药独特的滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验法法
水分, g/ 100g	≤ 12	GB 5009.3
灰分, g/ 100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/ 100g	≥ 3.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计) ,mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

Q/JTJ 0002S-2018

注：\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HHNN  
QB

Q/JTJ 0002S-2018

## 编制说明

怀山药片是以怀山药为原料，经浸泡、清洗、去皮、切片、烘干、精选、包装加工而成。  
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，参照相关国家标准、地标的要求制订本企业标准，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

焦作市太极庄商贸有限责任公司

Q B

附录 B:

---



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2018

---

# 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

---

## 前 言

本标准按 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。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241 号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太，方素霞，郭方杰，刘恒智，钱新艳，张春芳。

H N  
Q B

## 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

## 1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	试验方法
性状	颗粒状或粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	
气味	无异味	
滋味	酸、甜适口	
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
聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）（以干基、无灰分计），w/%	≥ 90	GB 25541
干燥减量，w/%	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分，w/%	≤ 0.3	GB 5009.4
pH值（10%水溶液）	2.5-7.0	GB 25541
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤ 6.0	GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤ 4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤ 0.1	GB 25541
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 25541的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

QH/TSK 0002S-2018

菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	0	0	-	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			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 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

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、干燥减量、灰分、pH值、葡萄糖和山梨糖醇、1,6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

QH/TSK 0002S-2018

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。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 25541 要求制订本企业标准，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 25541 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以怀山药片为主要原料，添加或不添加大米、小米、黑米、薏米、荞麦米、糙米、高粱米、黑豆、大豆、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、枸杞、黄精、燕窝、桂圆肉、香菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、人参(5年及5年以下人工种植)、茯苓、猴头菇、怀菊花、阿胶、莲子、干制红枣、蚕蛹、赤小豆、生姜、藜麦米、苹果干、猕猴桃干、葡萄干、山楂干、地瓜干、白扁豆、白芸豆、火麻仁、荷叶、决明子、鸡蛋黄、鸡内金、松籽仁、南瓜籽仁、澳洲坚果(夏威夷果)仁、鹰嘴豆、奇亚籽、蛹虫草中的几种，经过拣剔、烘烤熟制、粉碎，再加入马铃薯粉(熟制)、桑椹粉、蓝莓粉、草莓粉、紫薯粉(熟制)、糯米粉(熟制)、燕麦粉(熟制)、玉米粉(熟制)、葛根粉、胡萝卜粉、魔芋精粉、菊粉、南瓜粉、苹果粉、菠菜粉、藕粉(熟制)、白砂糖、速溶咖啡、红糖、抹茶、植脂末(葡萄糖浆、部分氢化植物油、乳清粉、乳粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精)、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、抗性糊精、食用盐、麦芽糊精中的几种，经混合，包装加工而成的复合怀山药粉。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。

本标准中复合人参茯苓怀山药粉使用量 $\leq 50$ 克/天，孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用。

本标准中复合蓝莓魔芋怀山药粉使用量 $\leq 160$ 克/天，婴幼儿不宜食用。

本标准中复合蛹虫草怀山药粉婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市太极庄商贸有限责任公司