



417151S-2020



河南谷道食品科技有限公司企业标准

Q/HGD 0001S-2020

---

# 山药粉及其制品

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

---

河南谷道食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南谷道食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：晁立志、晁凯、朱风营。

H N

Q B

# 山药粉及其制品

## 1 范围

本标准规定了山药粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药为主要原料，经浸泡、清洗、去皮、切片、熟制、粉碎，添加或不添加糯米（熟制、粉碎）、紫薯（熟制、粉碎）、红枣（粉碎）、芡实（熟制、粉碎）、黑枸杞子（粉碎）、红小豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、薏米（熟制、粉碎）、黄精（熟制、粉碎）、燕麦（粉碎）、茯苓（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、黑豆（熟制、粉碎）、麦芽糊精、植脂末（见附录 A）中的一种或多种，添加或不添加木糖醇，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的山药粉及其制品。

产品根据配料不同，可分为：山药粉、山药红豆薏米粉、山药黄精粉、山药紫薯粉、山药红枣粉、山药红枣枸杞粉、小麦胚芽山药粉、山药薏米芡实粉、山药黄精茯苓粉、黑芝麻黑豆山药粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.5 薏米、芡实、黄精、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.7 紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 Q/MMY 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.11 黑枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 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	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，观其性状，品其滋味
色 泽	呈产品特有的色泽	
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味，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, %	≤ 10	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

## 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



410868S-2019



孟州市麦特灵有限责任公司企业标准

Q/MMY 0001S-2019

# 植脂末

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

孟州市麦特灵有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由孟州市麦特灵有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：郑振祥、宫战胜。

本标准自实施日起替代 Q/MMY 0001S-2018（备案号：410542S-2018，2018-2-22 发布及实施）。

## 植脂末

### 1 范围

本标准规定了植脂末的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米淀粉糖浆【将玉米淀粉加入适量水和 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*），经调浆、液化、过滤、滤液浓缩】为主要原料，加入起酥油（精炼棕榈油）、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、食品用香精（奶味香精）、焦糖色中的多种，经混合、喷雾干燥、包装加工而成的植脂末。本产品用于固体饮料。

### 2 要求

#### 2.1 原料

2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.6 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.7 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 食品用香精（奶味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	取 10g 样品于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味。
色 泽	白色至乳白色或乳黄色	

气、滋味	微甜，具有奶香味，无异味	然后以温开水漱口，品其滋味。取适量样品于60℃±1 热水的烧杯中，搅拌后观察其冲调性。
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	冲调后呈均匀的乳状液，无油花上浮	

### 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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥ 3.0	GB 5009.6
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
表面油脂含量占脂肪的比例, %	≤ 5.0	QB/T 4791
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1 (仅适用于添加柠檬黄的产品)	GB 5009.35
焦粒, 个/100g	≤ 5	取 100 克样品平铺在洁净的白色器皿上, 置于明亮处, 观察其焦粒数量

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	1000	5×10 <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
霉菌, CFU/g	≤	50			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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

Q/MMY 0001S-2019

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以山药为主要原料，经浸泡、清洗、去皮、切片、熟制、粉碎，添加或不添加糯米(熟制、粉碎)、紫薯(熟制、粉碎)、红枣(粉碎)、芡实(熟制、粉碎)、黑枸杞子(粉碎)、红小豆(熟制、粉碎)、小麦胚(熟制、粉碎)、薏米(熟制、粉碎)、黄精(熟制、粉碎)、燕麦(粉碎)、茯苓(熟制、粉碎)、黑芝麻(熟制、粉碎)、黑豆(熟制、粉碎)、麦芽糊精、植脂末(见附录 A)中的一种或多种，添加或不添加木糖醇，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的山药粉及其制品。

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，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。

河南谷道食品科技有限公司

QB