



412813S-2021



焦作市顶养生物科技有限公司企业标准

Q/JDY 0001S-2021

冻干怀山药制品

2021-11-21 发布

2021-11-21 实施

焦作市顶养生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市顶养生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马晓峰、王颐荣、卫芳。

H N

Q B

冻干怀山药制品

1 范围

本标准规定了冻干怀山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切片（或切段或切丁）、经蒸制（或不蒸制）、打浆（或不打浆），添加或不添加薏米、小米、赤（红）小豆、芡实、桂圆、莲子、百合、花生、黑豆、核桃仁、黑芝麻、红枣、枸杞中的一种或几种，经蒸制或不蒸制，添加或不添加炒熟的小麦粉、混合或不混合、成型或不成型，冻干（低温冷冻干燥）、粉碎或不粉碎、混合或不混合、分装封口、包装加工而成的即食或非即食的冻干怀山药制品。

2 分类

根据加工工艺和添加原料不同可分为以下几种：。

2.1 冻干怀山药片（段、丁）

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切片（或切段或切丁）、蒸制（或不蒸制），冻干（低温冷冻干燥）、分装封口、包装加工而成的即食或非即食的怀山药片（段、丁）。

2.2 冻干怀山药粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切片（或切段）、蒸制（或不蒸制）、冻干（低温冷冻干燥）、粉碎、分装封口、包装加工而成的即食或非即食的冻干山药粉。

2.3 冻干怀山药复合粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切片（或切段），添加薏米、小米、赤（红）小豆、芡实、桂圆、莲子、百合、花生、黑豆、核桃仁、黑芝麻、红枣、枸杞中的一种或几种，经蒸制，添加或不添加炒熟的小麦粉，冻干（低温冷冻干燥）、粉碎、混合、分装封口、包装加工而成的即食的冻干怀山药复合粉。

2.4 冻干怀山药粥（汤）料

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切片（或切段），经蒸制、打浆（或不打浆），添加薏米（熟）、小米（熟）、赤（红）小豆（熟）、芡实（熟）、桂圆、莲子（熟）、百合、花生、黑豆（熟）、核桃仁、黑芝麻（熟）、红枣、枸杞中的一种或几种，添加或不添加炒熟的小麦粉、混合、成型、冻干（低温冷冻干燥）、分装封口、包装加工而成的即食的冻干怀山药粥（汤）料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 3.1.2 赤（红）小豆、小米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 薏米应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.6 荚实、桂圆、莲子、百合、红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.2 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	具有产品应有的性状	
色 泽	具有原料混合应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气滋味、无哈喇味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质

3.3 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
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5	GB 5009. 22

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 适用于添加谷物、坚果、籽类的产品检验。

3.4 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 平板计数法
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	10^2	10^3	GB 4789. 10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

注 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。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以怀山药为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切片（或切段或切丁）、经蒸制（或不蒸制）、打浆（或不打浆），添加或不添加薏米、小米、赤（红）小豆、芡实、桂圆、莲子、百合、花生、黑豆、核桃仁、黑芝麻、红枣、枸杞中的一种或几种，经蒸制或不蒸制，添加或不添加炒熟的小麦粉、混合或不混合、成型或不成型，冻干（低温冷冻干燥）、粉碎或不粉碎、混合或不混合、分装封口、包装加工而成的即食或非即食的冻干怀山药制品。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。

焦作市顶养生物科技有限公司

QB