



温县五行食品有限公司企业标准

Q/WWS 0006S-2021

铁棍山药粉

2021-04-01 发布

2021-04-01 实施

温县五行食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县五行食品有限公司提出并起草。 本标准主要起草人:张合义。

铁棍山药粉

1 范围

本标准规定了铁棍山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜铁棍山药[经清洗、去皮(或不去皮)、切片、干燥]或铁棍山药片为主要原料, 经干燥(烘烤)、炒制、粉碎,添加草莓粉、香蕉粉、山楂粉、小米(炒制、粉碎)、低聚木糖、木糖 醇、鸡内金里的一种或几种,经混合、包装加工而成可即食的铁棍山药粉。

根据添加原料不同可分为:原味铁棍山药粉、甜味铁棍山药粉、草莓味铁棍山药粉、香蕉味铁棍山 药粉、山楂味铁棍山药粉。

2要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 草莓粉、香蕉粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部规定。

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	取样品 50g,置于洁净白瓷盘中,在
色 泽	具有产品应有的色泽	自然光条件下用肉眼观察其性状、色
气、滋味	具有产品应有的气滋味,味清香,无异味	泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,
杂 质	无肉眼可见外来杂质	样品经冲调后,品其滋味

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	\leq	10.0	GB 5009.3	
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11	
展青霉素,μg/kg	\leq			
(适用于添加山楂粉的产品)		20	GB 5009. 185	

*铅(以Pb计), mg/kg	\forall	0.4	GB 5009. 12
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

	采样方案 及限量						
项目	n	С	m	M	检验方法		
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		
分, 24日的可格及协调协 CD 4700 1 排行							

注: 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; 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、大肠菌群的检验。型式检验 按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜铁棍山药[经清洗、去皮(或不去皮)、切片、干燥]或铁棍山药片为主要原料,经干燥(烘烤)、炒制、粉碎,添加草莓粉、香蕉粉、山楂粉、小米(炒制、粉碎)、低聚木糖、木糖醇、鸡内金里的一种或几种,经混合、包装加工而成可即食的铁棍山药粉。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,参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县五行食品有限公司