



411067S-2021



博爱县怀仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/BHS 0003S-2021

怀山药复合粉

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

博爱县怀仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县怀仁堂生物科技有限公司提出并起草

本标准主要起草人：王振、孙爱京、陈艳兵、阎小红、高新朝。

H N
Q B

怀山药复合粉

1 范围

本标准规定了怀山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药片为原料,添加荞麦、藜麦、燕麦、核桃仁、黑芝麻、芸豆、桂圆、薏米、南瓜籽、巴旦木、腰果、红豆、黑豆、黄豆、黑米、小米、糙米、黑小麦、鸡内金、茯苓、麦芽、芡实、葛根、莲子、佛手、人参(5年以下人工种植)、圆苞车前子壳、紫薯、魔芋、银耳、马铃薯、猴头菇、藕粉、大麦苗粉、大豆蛋白粉、果蔬干制品/粉或其速冻品或其新鲜品(百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、柚子、樱桃、西柚、红枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、莴笋、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西蓝花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、茄子、莲藕、茭白、马蹄、马齿苋、竹笋、黄秋葵、姜、椰子中的一种或几种)中的一种或几种,添加或不添加植脂末(氢化植物油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠)、黄原胶、乙基麦芽酚、瓜尔胶、红糖、黑糖、冰糖、结晶果糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、香兰素、食用香精(水果香精、杂粮香精、坚果香精、蔬菜香精中的一种或几种)、食用盐、可可粉中的一种或几种,经拣选、预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成怀山药复合粉。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 怀山药片应清洁、卫生、无污染,符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦应符合 DB22/T 1099 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 芸豆应符合 DB65/T 2866 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 2.1.10 薏米应符合 DB35/T 942 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 黑豆应符合 DB22/T 2619 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 鸡内金、茯苓、麦芽、芡实、葛根、莲子、佛手应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 人参应符合原卫生部公告 2012 年 17 号的规定。
- 2.1.23 圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 第 10 号的规定。
- 2.1.24 紫薯应符合 DB61/T 1142.69 的规定。
- 2.1.25 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.26 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.28 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.30 大麦苗粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.32 果蔬干制品应符合 GB 16325 和 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 果蔬新鲜品应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 果蔬速冻品应符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.44 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.49 可可粉应符合 GB/T 20706 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，无结块	从样品中取出1袋，将本品倒入一烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、滋味	具有本品应有的气、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， %	≤ 10	GB 5009.3
灰分， g/100g	≤ 8.0	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
镉(以Cd计)， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 ^a ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

a 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。

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 ^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 中的平板计数法
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	100	1000	GB 4789. 10 第二法
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。					

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

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

编制说明

复合怀山药粉是以怀山药片为原料，添加荞麦、藜麦、燕麦、核桃仁、黑芝麻、芸豆、桂圆、薏米、南瓜籽、巴旦木、腰果、红豆、黑豆、黄豆、黑米、小米、糙米、黑小麦、鸡内金、茯苓、麦芽、芡实、葛根、莲子、佛手、人参（5年以下人工种植）、圆苞车前子壳、紫薯、魔芋、银耳、马铃薯、猴头菇、藕粉、大麦苗粉、大豆蛋白粉、果蔬干制品/粉或其速冻品或其新鲜品（百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、柚子、樱桃、西柚、红枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、莴笋、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西蓝花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄、茄子、莲藕、茭白、马蹄、马齿苋、竹笋、黄秋葵、姜、椰子中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠）、黄原胶、乙基麦芽酚、瓜尔胶、红糖、黑糖、冰糖、结晶果糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、香兰素、食用香精（水果香精、杂粮香精、坚果香精、蔬菜香精中的一种或几种）、食用盐、可可粉中的一种或几种，经拣选、预处理、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成怀山药复合粉。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县怀仁堂生物科技有限公司