



411242S-2021



河南雪嘉奇食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

怀山药粉及怀山药复合粉

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

河南雪嘉奇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南雪嘉奇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏德喜、姚勇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0001S-2020（备案号：416826S-2020，2020-11-23 发布及实施）。

H N

Q B

怀山药粉及怀山药复合粉

1 范围

本标准规定了怀山药粉及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为原料，加入或不加入粮食（或其粉）【大米、红米、糙米、粳米、黑米、大黄米、软黄米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯中的一种或几种】、水果干制品（或其粉）（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、平菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、薏苡仁（薏米）、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡豆豉、菊苣、蕤白、芡实、麦芽、鸡内金、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、钝顶螺旋藻、菊粉、乳粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、食用葡萄糖、乳糖、水果香精、香草香精、粮食香精中的一种或多种，经预处理、粉碎、微波干燥熟化灭菌、二次粉碎（或不粉碎）、冷却、加入或不加入益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、清酒乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种），再经混合或不混合、包装加工而成的即食怀山药粉及怀山药复合粉。

根据所用原料不同，产品分类为：纯怀山药粉、红枣山楂怀山药粉、绿豆怀山药粉、黑豆怀山药粉、薏米芡实怀山药粉、人参怀山药粉、玉竹怀山药粉、桑叶怀山药粉、鸡内金怀山药粉、人参桑叶怀山药粉、麦芽怀山药粉、复合怀山药粉、益生菌怀山药粉。

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 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 大米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 粳米、黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大黄米、软黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 藜麦、燕麦、高粱米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.16 紫薯、红薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 粮食粉【大米、红米、糙米、粳米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯】应符合 2715 的规定。
- 2.1.18 水果干制品（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 水果粉（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、平菇、竹荪、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.24 薏苡仁（薏米）、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡豆豉、菊苣、薤白、芡实、麦芽、鸡内金、菊花、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.25 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.26 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告2010年第3号《关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.27 钝顶螺旋藻应符合原卫生部公告2004年第17号《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。
- 2.1.28 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.31 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.35 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.36 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.37 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.38 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告2008年第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.39 抗性糊精应符合原卫生部公告2012年第16号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》的规定。
- 2.1.40 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.41 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.42 益生菌应符合卫办监督发2010年第65号《可用于食品的菌种名单》和QB/T 4575的规定。
- 2.1.43 水果香精、香草香精、粮食香精应符合GB 30616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	粉状, 允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下, 观察其性状、色泽及有无杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 冲调后品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味, 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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3 (仅适用于添加坚果、籽类的产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (仅适用于添加坚果、籽类的产品)	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果干、苹果粉、山楂干、山楂粉的产品)	GB 5009.185

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 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
^c 乳酸菌, CFU/g	≥	10 ³			GB 4789.35

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行, b 不适用于益生菌怀山药粉, c 仅适用于益生菌怀山药粉。

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

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于益生菌怀山药粉）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀山药为原料，加入或不加入粮食（或其粉）【大米、红米、糙米、粳米、黑米、大黄米、软黄米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯中的一种或几种】、水果干制品（或其粉）（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、木耳、银耳、鸡腿菇、平菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、薏苡仁（薏米）、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、益智仁、淡豆豉、菊苣、薤白、芡实、麦芽、鸡内金、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、钝顶螺旋藻、菊粉、乳粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、食用葡萄糖、乳糖、水果香精、香草香精、粮食香精中的一种或多种，经预处理、粉碎、微波干燥熟化灭菌、二次粉碎（或不粉碎）、冷却、加入或不加入益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、清酒乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种），再经混合或不混合、包装加工而成的即食怀山药粉及怀山药复合粉。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，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。