



410366S-2022



河南谷力佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

# 即食怀山药

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

河南谷力佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南谷力佳食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：屈亮、王环平。

本标准自发布之日起代替 Q/HGS 0001S-2020（备案号：416945S-2020, 2020-12-08 发布实施。）

H N  
Q B

# 即食怀山药

## 1 范围

本标准规定了即食怀山药的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加或不添加白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞(打浆)、五香粉(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒)、红枣(粉碎或打浆)、麻辣粉(麻椒、花椒、辣椒)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜)、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、脱水香菜、冻干草莓粒(粉)、脱水胡萝卜粒(粉)、果酱(苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)中的几种、经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食怀山药。

根据原料或加工工艺不同可分为：即食怀山药、即食冰糖怀山药、即食孜然味怀山药、即食五香味怀山药、即食麻辣味怀山药、即食芝士味怀山药、即食桂花味怀山药、即食怀菊花味怀山药、即食玫瑰花味怀山药、即食草莓味怀山药。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

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

2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.16 脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜、脱水胡萝卜粒(粉))应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.18 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.19 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。

2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.21 脱水香菜应符合NY/T 960的规定。

2.1.22 冻干草莓粒（粉）应符合T/FJSP 0009 的规定。

2.1.23 果酱应符合GB/T 22474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	段状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
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
固形物, g/100g	≥ 98	GB/T 10786
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*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 ≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3				GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25				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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p>					

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 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，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、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原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加或不添加白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞(打浆)、五香粉(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒)、红枣(粉碎或打浆)、麻辣粉(麻椒、花椒、辣椒)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜)、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、脱水香菜、冻干草莓粒(粉)、脱水胡萝卜粒(粉)、果酱(苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)中的几种、经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食怀山药。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。

河南谷力佳食品有限公司