



413305S-2023



焦作市绿洲怀药生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0061S-2023

山药冻干制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司 发布

前 言

本标附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市绿洲怀药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：付国福。

H N

Q B

山药冻干制品

1 范围

本标准规定了山药冻干制品的分类、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，经预处理（挑选、去皮、清洗）、切制、蒸制，添加全脂乳粉、结晶果糖、低聚麦芽糖、芒果粉、酸奶粉、蓝莓粉、甜橙粉、草莓粉、芝麻、花生、核桃、杏仁、巴旦木、腰果、栗子、扁桃仁、白果、榧子、莲子中的一种或多种，打浆、冷冻、真空干燥、粉碎、包装而成的山药冻干制品；

或以怀山药预处理（挑选、去皮、清洗）、切制、蒸制、冷冻、真空干燥、包装而成的山药冻干制品。

按照产品原料的不同将产品分为：铁棍山药冻干片、铁棍山药冻干原粒、山药牛奶冻干粉、山药芒果冻干粉、山药酸奶冻干粉、山药果蔬冻干粉、山药杂粮冻干粉、山药坚果冻干粉。

2 要求

2.1 原料要求

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 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.5 低聚麦芽糖应符合 Q/BLB 0010S 的规定（见附录A）。

2.1.6 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

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

2.1.8 芒果粉、蓝莓粉、甜橙粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.11 核桃、杏仁、巴旦木、腰果、栗子、扁桃仁、白果、榧子应符合 NY/T 1042 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|------------------------|---|
| 色泽 | 具有该产品应有的颜色 | 取样品10g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味 |
| 形态 | 粉末状/片状 | |
| 滋味和气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无哈喇味 | |
| 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 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 | 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 ^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 |

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 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。型式检验国家有关规定执行。

附录A

山东省食品安全企业标准备案表

| | | | | |
|--------------------|--|-----------------------------------|---|------------------------|
| 企业名称 | | 保龄宝生物股份有限公司 | | |
| 注册地址 | | 山东省德州（禹城）国家高新技术产业开发区东外环路1号 | | |
| 备案企业标准编号 | | Q/BLB 0010S-2022 | 批准/备案文 号 | |
| 产品标准名称 | | 低聚麦芽糖 | | |
| 适用的食品类别 | | 淀粉糖 | 食品原料（成分） 及工艺 本标准适用于以食用淀粉为原料，经 酶制剂转化，然后经过提纯、浓缩、包装 等主要工艺制成的低聚麦芽糖。 | |
| 食品安全 相关内容 | 严于食品安 全国家标准、 山东省地方 标准的食品 安全项目 | 项目 | 食品安全国家（地方）标准 | 企业标准指标值 |
| | | | 标准名称 | 项目指标值 |
| | | I 铅 | GB 15203-2014 《食品安全国家 标准 淀粉糖》 | ≤0.5mg/kg ≤0.3mg/kg |
| | 说明 | 严于国家（地方）标准的项目，企业可报备1项或多项（可附页） | | |
| 其他食品安 全相关内容 | 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、 山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合() ◆不符合() | | | |
| 企业自我 承诺 | 一、备案表中所述的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食 品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产，企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超 剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分 功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标 准备案信息。 | | | |
| 企业备案 事项联系 方式 | 联系人 | 刘超 | | |
| | 联系电话 | 15969748727 | | |
| | 电子邮箱 | lch007@163.com | | |
| | 公示情况 说明 | 《预备案公示日期自6月14日至6月 29日，备案内容无异议》 | | |

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委员会



Q/BLB

保龄宝生物股份有限公司企业标准

Q/BLB 0010S-2022

代替 Q/BLB 0010S-2021

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年07月01日 11点02分

低聚麦芽糖

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年07月01日 11点02分

2022-06-20 发布

2022-07-01 实施

保龄宝生物股份有限公司 发布



Q/BLB 0010S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/BLB 0010S-2021《低聚麦芽糖》。

本标准与 Q/BLB 0010S-2021《低聚麦芽糖》相比，主要技术变化如下：

- 对规范性引用文件进行了修订；
- 对部分指标检测方法的引用标准进行了修订；
- 对 9.3.2.1 中型式检验要求进行了修订；
- 对 9.4 中不合格品判定规则进行了修订；
- 对 10.3、10.4 中产品的运输、贮存要求进行了修订。

本标准由保龄宝生物股份有限公司、禹城国新检测有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李培功、王红霞、杨凯琦、尹郑、张敏敏、吕恒源、范艳辉、刘超。



Q/BLB 0010S-2022

低聚麦芽糖

1 范围

本标准规定了低聚麦芽糖的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，经酶制剂转化，然后经过提纯、浓缩、包装等工艺制成的低聚麦芽糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本或替代版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局第102号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

低聚麦芽糖

葡萄糖以 α -1,4糖苷键结合而得，聚合度为3-7的低聚糖。

4 分类



Q/BLB 0010S-2022

按产品形态分为固体产品、液体产品。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

5.1.2 玉米淀粉

应符合GB 31637、GB/T 8885的规定。

5.1.3 α -淀粉酶

应符合GB 1886.174 的规定。

5.2 生产工艺

5.2.1 固体产品

原料→液化→脱色过滤→离子交换→浓缩→干燥→包装→检验。

5.2.2 液体产品

原料→液化→脱色过滤→离子交换→浓缩→罐装→检验。

5.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目 | 液体指标 | 固体指标 |
|----|-----------|--------------|
| 外观 | 粘稠状透明液体 | 固体粉末，无肉眼可见杂质 |
| 色泽 | 无色或微黄色 | 白色或微黄色 |
| 气味 | 无异味 | |
| 滋味 | 低甜度，甜味和纯正 | |

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 | | | |
|------------------|----------|----------|----------|----------|
| | 液体 | | 固体 | |
| 水分/% | ≤ | | 6.0 | |
| DE值 | 18≤DE≤28 | 28≤DE≤40 | 18≤DE≤28 | 28≤DE≤40 |
| 固形物/% | ≥ 75.0 | | — | |
| 溶解度/% | ≥ | | 99.0 | |
| 透光率/% | ≥ 96 | | — | |
| pH | 4.0-6.0 | | | |
| 灰分/g/100g | ≤ 0.3 | | | |
| 低聚麦芽糖含量(以干基计)/% | ≥ 60.0 | | | |
| 硫酸灰分/% | ≤ 0.3 | | | |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | | | |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.3 | | | |
| 二氧化硫残留量/(g/kg) | ≤ 0.04 | | | |



Q/BLB 0010S-2022

5.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项目 | 指标 |
|-----------------------|--------|
| 菌落总数/(CFU/g) | ≤ 1000 |
| 大肠菌群/(MPN/g) | ≤ 0.3 |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)/25g | 不得检出 |

5.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规范。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫健委关于食品添加剂公告的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

8.1.1 外观、色泽

取适量样品(固体20g,液体30ml),在自然光线下,用肉眼观察样品的外观和色泽,有无杂质。

8.1.2 气味

取样品 20g,放入 100 mL 磨口瓶中,加入 50℃的温水 50 mL,加盖,振摇 30s,倾出上清液,嗅其气味,并记录其气味特征。

8.1.3 滋味

清水漱口后,取少量样品放入口中,仔细品尝,并记录其滋味特征。

8.2 理化检验

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 第一法 直接干燥法 进行测定。

8.2.2 灰分

按 GB 5009.4 第一法 食品中总灰分测定 进行测定。

8.2.3 DE 值

按 GB/T 20882.2 规定的方法测定,检测结果保留两位小数。

8.2.4 pH 值

按 GB/T 20881 规定的方法测定。

8.2.5 固形物含量

按 GB/T 20881 规定的方法测定,检测结果保留一位小数。

8.2.6 低聚麦芽糖含量

参照 GB/T 20882.4 规定的方法测定,按峰面积百分比出具检测数据,检测结果保留两位小数。

低聚麦芽糖含量计算:

低聚麦芽糖含量%=100-葡萄糖含量%-麦芽糖含量%



Q/BLB 0010S-2022

8.2.7 溶解度

按 GB/T 20881 规定的方法测定。

8.2.8 透光率

按 GB/T 20881 规定的方法测定。

8.2.9 硫酸灰分

按 GB/T 20882.2 规定的方法测定，结果保留两位有效数字。

8.2.10 砷

按 GB 5009.11 中第二法 氢化物发生原子荧光光谱法 测定。

8.2.11 铅

按 GB 5009.12 中第一法 石墨炉原子吸收光谱法 测定。

8.2.12 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

8.3 微生物检验

8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

8.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中第一法 大肠菌群 MPN 计数法 测定。

8.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中第一法 金黄色葡萄球菌定性检验 测定。

8.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同班次、同条生产线连续生产的包装完好的同一产品为一组批。

9.2 抽样

9.2.1 按表 4 规定随机抽取样本。

表 4 低聚麦芽糖产品抽样表

| 批量范围/桶(袋) | 抽取样本数/桶(袋) |
|-----------|------------|
| <50 | 2 |
| 50-100 | 4 |
| >100 | 6 |

9.2.2 每份取样量应不少于1kg。将抽取的样品置于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检验用，一份封存备检。

9.3 出厂检验

9.3.1 检验项目

出厂检验项目为感官、固形物、水分、pH值、低聚麦芽糖含量、菌落总数、大肠菌群。每批产品须经公司质检部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 有下列情况之一时必须进行：



Q/BLB 0010S-2022

- 原辅材料有较大变化时；
- 更改关键工艺或设备时；
- 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

9.3.2.2 型式检验为要求中所有项目。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

9.4.2 微生物指标有一项不符合标准要求，即判定该批产品为不合格品。其他项目如有一项至两项检测结果不符合标准要求，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准，若仍有一项不符合要求，则判定该批产品为不合格品。其他项目若有三项及以上检测结果不符合要求，则直接判定该批产品为不合格品。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

10.2 包装

产品内包装采用聚乙烯吹塑薄膜袋，应符合 GB 4806.7 的要求；固体产品外包装采用纸塑复合袋，应符合 GB 9683 的要求；液体产品外包装采用聚乙烯吹塑桶，GB/T 13508 的要求。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁。

10.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，应避免受潮、受压、暴晒。装卸时，应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在通风、干燥、清洁的库房内，严防暴晒雨淋，严禁火种。

10.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

10.4.3 本产品在本标准规定的条件下贮存，固体产品保质期为 24 个月，液体产品保质期 6 个月。

编制说明

本标准适用于以怀山药为主要原料，经预处理（挑选、去皮、清洗）、切制、蒸制，添加全脂乳粉、结晶果糖、低聚麦芽糖、芒果粉、酸奶粉、蓝莓粉、甜橙粉、草莓粉、芝麻、花生、核桃、杏仁、巴旦木、腰果、栗子、扁桃仁、白果、榧子、莲子中的一种或多种，打浆、冷冻、真空干燥、粉碎、包装而成的山药冻干制品；

或以怀山药预处理（挑选、去皮、清洗）、切制、蒸制、冷冻、真空干燥、包装而成的山药冻干制品。

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、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司