



413315S-2023



河南武怀农业科技有限公司企业标准

Q/HWH 0001S-2023

山药粉及复合山药粉

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南武怀农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南武怀农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭海军。

本标准替代 Q/HWH 0001S-2022。

H N
Q B

山药粉及复合山药粉

1 范围

本标准规定了山药粉及复合山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药片或山药粉为主要原料，加入或不加入粮食粉（大米、红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、果蔬粉（大麦苗、黄秋葵、冬瓜、红薯、紫薯、土豆、南瓜、萝卜、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）、食用菌粉（香菇、猴头菇、羊肚菌、木耳、银耳中的一种或几种）、坚果及籽类粉（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、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、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、益智仁、淡豆豉、芡实、麦芽、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊粉、乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、燕窝、小麦胚芽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、玉米肽粉、骨胶原肽粉、鱼胶原肽粉、咖啡粉、可可粉、豆浆粉、玉米须、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单双甘油脂肪酸酯）中的一种或几种，添加或不添加食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、食用葡萄糖、乳糖、结晶果糖、大豆低聚糖、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、膨化、烘干、粉碎，加入或不加入益生菌[青春双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、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菌、发酵粘液乳杆菌、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、鼠李糖乳杆菌、乳酸片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种]，经混合或不混合、包装加工而成的可即食纯山药粉及复合山药粉。

根据所用辅料不同，产品分类为：纯山药粉、复合山药粉。

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 山药片应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.7魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9薏苡仁（薏米）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10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、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、益智仁、淡豆豉、芡实、麦芽、菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11桂花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.13菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.14乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.17大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.19小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.20小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.21大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.22玉米肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.23骨胶原肽粉、鱼胶原肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.25可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26豆浆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.35水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.36聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

- 2.1.37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。
- 2.1.38食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.40结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.41大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.42食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43益生菌应符合卫健委 2020 年第 4 号公告和 QB/T 4575 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
*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、山楂及其制品的产品）	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	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
乳酸菌数 ^d ，CFU/g	≥10 ³				GB 4789.35
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
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于添加益生菌的产品； d 仅适用于添加乳酸菌的产品。					

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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山药片或山药粉为主要原料，加入或不加入粮食粉（大米、红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、果蔬粉（大麦苗、黄秋葵、冬瓜、红薯、紫薯、土豆、南瓜、萝卜、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）、食用菌粉（香菇、猴头菇、羊肚菌、木耳、银耳中的一种或几种）、坚果及籽类粉（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、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、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、罗汉果、郁李仁、青果、益智仁、淡豆豉、芡实、麦芽、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊粉、乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、燕窝、小麦胚芽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、玉米肽粉、骨胶原肽粉、鱼胶原肽粉、咖啡粉、可可粉、豆浆粉、玉米须、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单双甘油脂肪酸酯）中的一种或几种，添加或不添加食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、食用葡萄糖、乳糖、结晶果糖、大豆低聚糖、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、膨化、烘干、粉碎，加入或不加入益生菌[青春双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种]，经混合或不混合、包装加工而成的可即食纯山药粉及复合山药粉。

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。

河南武怀农业科技有限公司