



413521S-2023



焦作市怀货庄食品有限公司企业标准

Q/JHH 0005S-2023

复合铁棍山药粉

2023-11-08 发布

2023-11-08 实施

焦作市怀货庄食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市怀货庄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫斌。

本标准自发布实施之日起代替 Q/JHH 0005S-2021 ， 备案号：412520S-2021。

H N
Q B

复合铁棍山药粉

1 范围

本标准规定了复合铁棍山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药（清洗、去皮、切片、烘干、熟化）为主要原料，加入或不加入大豆、红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米、富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米、山药肽、芡实、茯苓、黄精、枳椇子、陈皮、百合、人参（人工种植5年以下）、鸡内金、干姜、怀菊花、阿胶、枸杞、蛹虫草、黑芝麻、黑木耳、银耳、莲子、猴头菇、苦瓜、南瓜中的一种或多种经干燥、粉碎、熟化或不熟化（炒制、烘焙或膨化）、二次粉碎或不粉碎、添加或不添加葡萄干、红枣干、核桃仁、麦片、玉米片、黑花生（破壁）、蜂蜜（稀释）、胶原蛋白肽、大豆膳食纤维粉、花生蛋白粉、葛根粉、枸杞粉、豆奶粉、咖啡粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、山楂粉、红枣粉、核桃粉、花生粉、草莓粉、奇亚籽、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、乳粉、白砂糖、红糖、水苏糖、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾）、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、木糖醇、黄原胶、乙基麦芽酚、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇的一种或多种，经调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干包装加工而成的复合铁棍山药粉。

按添加原料不同可分为：大豆铁棍山药粉、红豆铁棍山药粉、白芸豆铁棍山药粉、黑豆铁棍山药粉、红小豆铁棍山药粉、赤小豆铁棍山药粉、绿豆铁棍山药粉、小米铁棍山药粉、苦荞铁棍山药粉、黄米铁棍山药粉、黑米铁棍山药粉、黑小麦铁棍山药粉、薏米红豆铁棍山药粉、薏米铁棍山药粉、红豆铁棍山药粉、燕麦铁棍山药粉、莜麦铁棍山药粉、荞麦铁棍山药粉、青稞铁棍山药粉、藜麦铁棍山药粉、芡实铁棍山药粉、茯苓铁棍山药粉、黄精铁棍山药粉、枳椇子铁棍山药粉、陈皮铁棍山药粉、百合铁棍山药粉、人参铁棍山药粉、人参蛹虫草铁棍山药粉、鸡内金铁棍山药粉、生姜红糖铁棍山药粉、怀菊花铁棍山药粉、阿胶铁棍山药粉、黑芝麻铁棍山药粉、黑木耳铁棍山药粉、银耳铁棍山药粉、莲子铁棍山药粉、猴头菇铁棍山药粉、苦瓜铁棍山药粉、南瓜铁棍山药粉、枸杞铁棍山药粉、红枣铁棍山药粉、核桃铁棍山药粉、水果麦片铁棍山药粉、玉米铁棍山药粉、黑花生铁棍山药粉、花生铁棍山药粉、蜂蜜铁棍山药粉、胶原蛋白肽铁棍山药粉、豆奶铁棍山药粉、葛根铁棍山药粉、咖啡铁棍山药粉、小麦胚芽铁棍山药粉、魔芋粉铁棍山药粉、紫薯铁棍山药粉、胡萝卜铁棍山药粉、菠菜铁棍山药粉、山楂铁棍山药粉、草莓铁棍山药粉、奇亚籽铁棍山药粉、蓝莓铁棍山药粉、桑葚粉铁棍山药粉、黑加仑铁棍山药粉、沙棘果粉铁棍山药粉、玛咖粉铁棍山药粉、树莓粉铁棍山药粉、沙棘粉铁棍山药粉、大麦苗粉铁棍山药粉、低聚异麦芽糖铁棍山药粉、木糖醇铁棍山药粉、富硒复合铁棍山药粉、富硒大米复合铁棍山药粉、富硒小米复合铁棍山药粉、富硒黑米复合铁棍山药粉、含硒复合铁棍山药粉、含硒大米复合铁棍山药粉、含硒小米复合铁棍山药粉、含

硒黑米复合铁棍山药粉、山药肽铁棍山药粉、蛹虫草铁棍山药粉、花生蛋白粉铁棍山药粉、水苏糖复合铁棍山药粉、赤藓糖醇铁棍山药粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 白芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合 NY/T599 的规定。
- 2.1.6 赤小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.9 苦荞米应符合 DB52/T 1077 的规定。
- 2.1.10 黄米应符合 GB/T 13356 的规定。
- 2.1.11 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.12 黑小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.14 莜麦应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.16 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.17 应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米应符合 GH/T 1135 的规定。
- 2.1.19 山药肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.20 干姜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.21 人参（人工种植 5 年以下）应符合 GB/T 19506 和卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.22 薏米、茯苓、芡实、黄精、枳椇子、陈皮、百合、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.23 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.24 阿胶应符合 T/SDEJ 01 的规定。
- 2.1.25 枸杞、枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.26 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.29 银耳应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.30 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.32 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.33 南瓜应清洁、卫生、无霉变、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 葡萄干应符合 LY/T 705 的规定。
- 2.1.35 红枣干应符合 T/YLNX 0010 的规定。
- 2.1.36 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.38 玉米片应符合附录 A （Q/JHH 0005S-2021）的规定。
- 2.1.39 黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 红糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.42 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.43 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.44 花生蛋白粉应符合 NY/T 420 的规定。
- 2.1.45 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.46 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.47 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.48 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.49 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.50 紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、山楂粉、红枣粉、核桃粉、花生粉、草莓粉、奇亚籽、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.51 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.52 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.54 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.55 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.56 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.57 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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、粉粒状、无结块	取样品 1 份，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、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有产品应有的气滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 10	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^c 硒（以 Se 计），μg/100g	≥ 7.5	GB 5009.93
^d 硒（以 Se 计），μg/100g	≥ 15	GB 5009.93
^e 蛋白质，%	≥ 3.0	GB 5009.5
^f 肽含量（以干基计）%	≥ 0.5	GB/T 22492（附录 B）
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762； a 仅适用于原料中有谷物的产品； b 仅适用于原料中有山楂粉的产品； c 仅适用于含硒产品； d 仅适用于富硒产品； e 仅适用于花生蛋白粉铁棍山药粉 f 仅适用于山药肽铁棍山药粉		

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				检验办法
	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 1: 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB14881 的相关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760；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

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

附录 A



获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂企业标准

Q/HZS 0002S-2017

玉米片

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂提出。

本标准起草单位：获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂。

本标准主要起草人：韩明凯。

H N
Q B
非会员水印

玉米片

1 范围

本标准规定了玉米片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。
本标准适用于以玉米粉为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成的非即食性玉米片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	片状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	淡黄色或黄色	
气味	具有玉米片应有的气味、无霉变味及其他异味	
滋味	具有玉米片应有的滋味	
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 ≤	14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g ≤	4.0	GB/T 5517
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	20	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60	GB 5009.209
*该指标严于食品安全国家标准。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括感官、水分、酸度、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B
非会员水印

编制说明

玉米片是以玉米粉为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成。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/T 10463《玉米粉》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了玉米片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2715 和 GB 2762 的规定。

获嘉县冯庄镇智胜农副产品油加工厂
2017 年 07 月 24 日

编制说明

本标准适用于以铁棍山药（清洗、去皮、切片、烘干、熟化）为主要原料，加入或不加入大豆、红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米、富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米、山药肽、芡实、茯苓、黄精、枳椇子、陈皮、百合、人参（人工种植5年以下）、鸡内金、干姜、怀菊花、阿胶、枸杞、蛹虫草、黑芝麻、黑木耳、银耳、莲子、猴头菇、苦瓜、南瓜中的一种或多种经干燥、粉碎、熟化或不熟化（炒制、烘焙或膨化）、二次粉碎或不粉碎、添加或不添加葡萄干、红枣干、核桃仁、麦片、玉米片、黑花生（破壁）、蜂蜜（稀释）、胶原蛋白肽、大豆膳食纤维粉、花生蛋白粉、葛根粉、枸杞粉、豆奶粉、咖啡粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、山楂粉、红枣粉、核桃粉、花生粉、草莓粉、奇亚籽、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、乳粉、白砂糖、红糖、水苏糖、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾）、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、木糖醇、黄原胶、乙基麦芽酚、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇的一种或多种，经调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干包装加工而成的复合铁棍山药粉。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依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762。

焦作市怀货庄食品有限公司