



410339S-2023



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0005S-2023

山药面包

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市农友生物科技有限公司。

本标准主要起草人：顾启帆、闫利霞、顾雪利、李晓。

H N
Q B

山药面包

1 范围

本标准规定了山药面包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉、饮用水、山药粉、酵母为主要原料，加入白砂糖、奶油、鸡蛋或蛋液、果葡糖浆、麦芽糖醇液、山梨糖醇液、乳粉、食用盐、亚麻籽、葵花籽、燕麦片、芝麻、复配酶制剂（硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶）、复配乳化剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制、冷却、注心或不注心【注心配料（奶酪、沙拉酱、食品馅料（紫薯馅料、红豆馅料、南瓜馅料、山药馅料、紫米馅料）中的一种或几种）】、包装等工艺制成的山药面包。

按添加原料不同分为：山药面包、山药全麦面包、山药调理面包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 山药粉应符合 Q/JZNY 0003S（附录 A）的规定。
- 2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋或蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.11 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.15 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.17 燕麦片应符合 DB15/T 2295 的规定。
- 2.1.18 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.20 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.21 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.23 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 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
形态	具有本品应有的形态	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下用观察形态、色泽、组织、杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
组织	具有本品应有的组织	
滋味与气味	具有本品应有的滋味与气味,无异味	
杂质	无霉变及其他肉眼可见的外来异物	

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	≤ 50.0	GB 5009.3第一法
酸度, °T	≤ 6	GB 5009.239
粗脂肪, g/100g	≤ 34.0	GB 5009.6第一法
总糖, g/100g	≤ 40.0	GB/T 20977附录A
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注1: 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 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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。

H N
Q B



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0003S-2021

铁棍山药粉及铁棍山药复合粉

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市农友生物科技有限公司。

本标准主要起草人：顾启帆、闫利霞、顾雪利。

H N
Q B

铁棍山药粉及铁棍山药复合粉

1 范围

本标准规定了铁棍山药粉及铁棍山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药为主要原料，经清洗、切片、烘干、粉碎、熟化、炒制，添加或不添加大米（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、核桃仁（熟制、粉碎）、薏苡仁（熟制、粉碎）、红豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、麦片（熟制、粉碎）、炒酸枣仁（粉碎）、栀子（粉碎）、红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、葛根粉、茯苓（粉碎）、水苏糖、低聚木糖、低聚果糖、白砂糖、植脂末{葡萄糖浆、部分氢化植物油、酪蛋白、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠）、抗结剂（二氧化硅）]}中的一种或多种，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的铁棍山药粉及铁棍山药复合粉。

按添加原料不同分为：纯铁棍山药粉、铁棍山药粉、双歧因子铁棍山药粉、黑芝麻核桃铁棍山药粉、薏米红豆铁棍山药粉、小麦胚铁棍山药粉、酸枣仁栀子铁棍山药粉、红枣枸杞铁棍山药粉、葛根茯苓铁棍山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

Q/JZNY 0003S-2021

2.1.15 炒酸枣仁、栀子、薏苡仁、茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
* 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 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ²	GB 4789.10第二法
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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 生产加工过程的卫生要求

Q/JZNY 0003S-2021

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、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

本标准适用于以小麦粉或全麦粉、饮用水、山药粉、酵母为主要原料，加入白砂糖、奶油、鸡蛋或蛋液、果葡糖浆、麦芽糖醇液、山梨糖醇液、乳粉、食用盐、亚麻籽、葵花籽、燕麦片、芝麻、复配酶制剂（硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶）、复配乳化剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制、冷却、注心或不注心【注心配料（奶酪、沙拉酱、食品馅料（紫薯馅料、红豆馅料、南瓜馅料、山药馅料、紫米馅料）中的一种或几种）】、包装等工艺制成的山药面包。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 20981《面包质量通则》和 GB/T 20977《糕点通则》制定本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市农友生物科技有限公司