



410563S-2023



沁阳市众德怀药有限公司企业标准

Q/QZH 0006S-2023

怀山药粉及其制品

2023-03-26 发布

2023-03-26 实施

沁阳市众德怀药有限公司 发布

前 言

本标准由沁阳市众德怀药有限公司提出并起草。

本标准起草人：武俊峰。

本标准自实施之日起替代标准 Q/QZH 0006S-2018（备案号：413155S-2018）。

H N

Q B

怀山药粉及其制品

1 范围

本标准规定了怀山药粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药（经清洗、去皮或不去皮、切片、低温烘焙）或怀山药片为原料，加入或不加入小麦、黑小麦、黑米、大米、糙米、芝麻、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、蚕豆、青稞、黑花生、藜麦、燕麦、胚芽米、小麦仁、荞麦、高粱米、豌豆、糙米、玉米粉、大豆、白芸豆、白扁豆、绿豆、刀豆、小米、薏米、玉米、芡实中的一种或几种，经筛选、粉碎、挤压膨化、烘干、二次粉碎，加入或不加入红枣、枸杞、姜片、茯苓、菊粉、葛根粉、魔芋粉、小麦胚芽粉、黄秋葵、丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰（经粉碎）、咖啡粉、坚果籽类仁或粉[核桃、杏仁、扁桃仁、桃仁、南瓜子、松籽、巴旦木中的一种或几种]、果蔬片或粉[提子、山楂、木瓜、香蕉、苹果、黄桃、猕猴桃、红枣、紫薯、椰子中的一种或几种]、复合麦片、熟制粮谷类或粉[大豆、燕麦、玉米、大米、黑米、红豆、荞麦片、绿豆片、黑芝麻中的一种或几种]、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、乳清粉、乳清蛋白粉、椰浆粉、白砂糖、红糖、木糖醇、麦芽糊精、低聚果糖、聚葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、胭脂树橙）中的一种或多种，经粉碎或不粉碎，加入或不加入益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、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、德氏乳杆菌乳亚种、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、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种]，经混合、包装加工而成的怀山药粉及其制品。

根据原辅料不同可分为：怀山药粉、复合怀山药粉、益生菌怀山药粉、益生菌复合怀山药粉。

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 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

- 2.1.3 怀山药片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 小麦、黑小麦、黑米、大米、糙米、芝麻、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、蚕豆、青稞、黑花生、藜麦、燕麦、胚芽米、小麦仁、荞麦、高粱米、豌豆、糙米、玉米粉、大豆、白芸豆、白扁豆、绿豆、刀豆、小米、薏米、玉米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 芡实、姜片、茯苓、黄秋葵、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.14 坚果籽类仁或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 果蔬片或粉清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 复合麦片、熟制粮谷类或粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.17 酵素粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.19 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.24 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 益生菌应符合卫健委 2020 年第 4 号公告的规定。

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 | 具有产品应有的性状 | 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，味清香，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 | GB 5009.3 |
| 铅(以Pb计)*, mg/kg | ≤ 0.28 | GB 5009.12 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| b仅适用于添加苹果、山楂制品的产品； *铅的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 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀山药（经清洗、去皮或不去皮、切片、低温烘焙）或怀山药片为原料，加入或不加入小麦、黑小麦、黑米、大米、糙米、芝麻、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、蚕豆、青稞、黑花生、藜麦、燕麦、胚芽米、小麦仁、荞麦、高粱米、豌豆、糙米、玉米粉、大豆、白芸豆、白扁豆、绿豆、刀豆、小米、薏米、玉米、芡实中的一种或几种，经筛选、粉碎、挤压膨化、烘干、二次粉碎，加入或不加入红枣、枸杞、姜片、茯苓、菊粉、葛根粉、魔芋粉、小麦胚芽粉、黄秋葵、丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰（经粉碎）、咖啡粉、坚果籽类仁或粉[核桃、杏仁、扁桃仁、桃仁、南瓜子、松籽、巴旦木中的一种或几种]、果蔬片或粉[提子、山楂、木瓜、香蕉、苹果、黄桃、猕猴桃、红枣、紫薯、椰子中的一种或几种]、复合麦片、熟制粮谷类或粉[大豆、燕麦、玉米、大米、黑米、红豆、荞麦片、绿豆片、黑芝麻中的一种或几种]、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、乳清粉、乳清蛋白粉、椰浆粉、白砂糖、红糖、木糖醇、麦芽糊精、低聚果糖、聚葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、胭脂树橙）中的一种或多种，经粉碎或不粉碎，加入或不加入益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、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、德氏乳杆菌乳亚种、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、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种]，经混合、包装加工而成的怀山药粉及其制品。

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。