



410812S-2023



孟州市鑫永康营养食品有限公司企业标准

Q/MXYK 0001S-2023

铁棍山药粉及其复合粉

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

孟州市鑫永康营养食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市鑫永康营养食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张瑞山。

H N

Q B

铁棍山药粉及其复合粉

1 范围

本标准规定了铁棍山药粉及其复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药（清洗、去皮、切片、干燥）为主要原料，加入或不加入大豆、玉米、大米、高粱、荞麦、豌豆、绿豆、芝麻、小米、苡麦、糙米、藜麦米、燕麦米、南瓜干、红米、赤（红）小豆、黑豆、黑米、猴头菇、白芷、青稞、麦芽、紫山药、紫薯、火麻仁、奇亚籽、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、鸡内金、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、桔梗、紫苏、红豆、薏米、芡实、大枣、莲子、人参（人工种植 5 年以下）、枸杞、南瓜（清洗、去皮、切片、干燥）、橘皮、生姜（清洗、去皮、切片、干燥）中的一种或多种，经挑选、粉碎或不粉碎、膨化或不膨化、二次粉碎或不二次粉碎，加入或不加入白砂糖、麦芽糊精、藕粉、魔芋粉、椰浆粉、葛根粉、黑芝麻粉（黑芝麻制粉）、核桃仁粉（核桃仁制粉）、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、酪蛋白、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、 β -胡萝卜素、食品用香精]、赤砂糖、咖啡粉、奶茶粉（红茶粉、全脂奶粉）、酪蛋白、菊粉、沙棘粉、苦瓜粉、燕麦粉、牡蛎粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、牛初乳、乳粉、乙基麦芽酚中的多种，经配料或不配料、混合或不混合、分装封口、包装而成的铁棍山药粉及其复合粉。

根据产品不同分为：铁棍山药粉、铁棍山药复合粉。

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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.4 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑豆、黑米、薏米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.7 芡实、大枣、莲子、枸杞、橘皮、生姜、白芷、麦芽、火麻仁、奇亚籽、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、鸡内金、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、桔梗、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

- 2.1.9 南瓜应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.15 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 咖啡粉、奶茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 南瓜干应符合 NY/T 1393 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.31 红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 赤（红）小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 青稞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 紫山药、紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。
- 2.1.39 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.40 沙棘粉、苦瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.41 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.42 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.43 低聚木糖应符合 GB/T 23747 的规定。
- 2.1.44 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.45 牛初乳应符合 RHB 602 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	取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 单一型 0.28 复合型 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 (以 Hg 计) ^c , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注: a 仅适用于添加芝麻、黑芝麻粉、核桃仁粉产品检测; b 仅适用于添加山楂的产品检测; c 仅适用于添加牡蛎粉产品检测; *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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	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	5	1	10 ²	10 ³	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 食品生产加工过程卫生要求

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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以铁棍山药（清洗、去皮、切片、干燥）为主要原料，加入或不加入大豆、玉米、大米、高粱、荞麦、豌豆、绿豆、芝麻、小米、苡麦、糙米、藜麦米、燕麦米、南瓜干、红米、赤（红）小豆、黑豆、黑米、猴头菇、白芷、青稞、麦芽、紫山药、紫薯、火麻仁、奇亚籽、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、鸡内金、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、桔梗、紫苏、红豆、薏米、芡实、大枣、莲子、人参（人工种植 5 年以下）、枸杞、南瓜（清洗、去皮、切片、干燥）、橘皮、生姜（清洗、去皮、切片、干燥）中的一种或多种，经挑选、粉碎或不粉碎、膨化或不膨化、二次粉碎或不二次粉碎，加入或不加入白砂糖、麦芽糊精、藕粉、魔芋粉、椰浆粉、葛根粉、黑芝麻粉（黑芝麻制粉）、核桃仁粉（核桃仁制粉）、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、酪蛋白、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、 β -胡萝卜素、食品用香精]、赤砂糖、咖啡粉、奶茶粉（红茶粉、全脂奶粉）、酪蛋白、菊粉、沙棘粉、苦瓜粉、燕麦粉、牡蛎粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、牛初乳、乳粉、乙基麦芽酚中的多种，经配料或不配料、混合或不混合、分装封口、包装而成的铁棍山药粉及其复合粉。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》的规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市鑫永康营养食品有限公司