



411186S-2023



焦作市张宝山食品科技有限公司企业标准

Q/JZS 0001S-2023

# 怀山药粉及复合怀山药粉

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

焦作市张宝山食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市张宝山食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛志超。

H N

Q B

# 怀山药粉及复合怀山药粉

## 1 范围

本标准规定了怀山药粉及复合怀山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药片为原料，加入或不加入黑豆、大米、大麦、黑米、粳米、白糯米、黑糯米、紫米、糙米、小米、黑小米、绿小米、大黄米、小麦、黑麦、青稞、燕麦（片）、白芝麻、黑芝麻、绿豆、豇豆、赤小豆、豌豆、芸豆、青豆、黄豆、红扁豆、绿扁豆、蚕豆、斑马豆、鹰嘴豆、红豆、红小豆、薏米（薏苡仁）、红薏米、白扁豆、芡实、藜麦（黑、红、白）、小麦胚芽、高粱米、荞麦、玉米、燕麦麸皮、藕粉、大豆肽粉、玉米肽粉、骨胶原肽粉、鱼胶原肽粉、枸杞、百合、莲子、茯苓、葛根、黄精、酸枣仁、山楂、鸡内金、牡蛎、阿胶、麦芽、桑葚、荷叶、芡实、槐米、甘草、猴头菇、香菇、牛肝菌、木耳、银耳、果蔬干或粉（大麦苗、黄秋葵、冬瓜、红薯、紫薯、土豆、南瓜、萝卜、蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、乌梅、红枣、椰果、木瓜、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、柠檬、沙棘中的一种或几种）、坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、巴旦木、鲍鱼果、榧子中的一种或几种）、玉米须、陈皮（橘皮）、燕窝、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、茉莉花、蜂蜜、咖啡、磷虾油、DHA 藻油中的一种或多种，经筛选、粉碎、挤压膨化、烘干、二次粉碎，加入或不加入食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单双甘油脂肪酸酯）、菊粉、结晶果糖、壳寡糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚果糖、大豆低聚糖、抗性糊精、魔芋粉、玛咖粉、咖啡粉、可可粉、豆浆粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、赤藓糖醇、木糖醇的一种或多种，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、包装加工而成的怀山药粉及复合怀山药粉。

根据原辅料不同可分为：怀山药粉、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 怀山药片应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米、大麦、黑米、粳米、白糯米、黑糯米、紫米、糙米、小米、黑小米、绿小米、大黄米、小麦、黑麦、青稞、燕麦（片）、绿豆、豇豆、赤小豆、豌豆、芸豆、青豆、黄豆、红扁豆、绿扁豆、蚕豆、斑马豆、鹰嘴豆、红豆、红小豆、薏米（薏苡仁）、红薏米、白扁豆、芡实、藜麦（黑、红、白）、高粱米、荞麦、玉米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 燕麦麸皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.9 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.10 玉米肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.11 骨胶原肽粉、鱼胶原肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.12 枸杞、百合、莲子、茯苓、葛根、黄精、酸枣仁、山楂、鸡内金、牡蛎、阿胶、麦芽、桑葚、荷叶、芡实、槐米、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 猴头菇、香菇、牛肝菌、木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 果蔬干、粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 坚果及籽类、粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.17 玉米须、陈皮（橘皮）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.21 磷虾油应符合原卫计委关于公告（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.22 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.23 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.27 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.28 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.29 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

- 2.1.30低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.31低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.33低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.35抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.36魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.37玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.38咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.39可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.40豆浆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.41全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.42乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.43大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.44大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.45赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.47益生菌应符合卫健委 2020 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.48蜂蜜应符合 GB 14963 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                | 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，样品经冲调后，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 | ≤ 0.29 | GB 5009.12 |

|                              |   |    |             |
|------------------------------|---|----|-------------|
| 展青霉素 <sup>a</sup> , µg/kg    | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| a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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                                      | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g            | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 乳酸菌数 <sup>d</sup> , CFU/g            | ≥10 <sup>3</sup>      |   |                 |                 | GB 4789.35 |
| 大肠菌群, CFU/g                          | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/g                            | 5                     | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | 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 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； |                       |   |                 |                 |            |
| <sup>b</sup> 不适用于添加益生菌的产品；           |                       |   |                 |                 |            |
| <sup>d</sup> 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，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（不适用添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关公告执行。

\_\_\_\_\_

# 编制说明

本标准适用于以怀山药片为原料，加入或不加入黑豆、大米、大麦、黑米、粳米、白糯米、黑糯米、紫米、糙米、小米、黑小米、绿小米、大黄米、小麦、黑麦、青稞、燕麦（片）、白芝麻、黑芝麻、绿豆、豇豆、赤小豆、豌豆、芸豆、青豆、黄豆、红扁豆、绿扁豆、蚕豆、斑马豆、鹰嘴豆、红豆、红小豆、薏米（薏苡仁）、红薏米、白扁豆、芡实、藜麦（黑、红、白）、小麦胚芽、高粱米、荞麦、玉米、燕麦麸皮、藕粉、大豆肽粉、玉米肽粉、骨胶原肽粉、鱼胶原肽粉、枸杞、百合、莲子、茯苓、葛根、黄精、酸枣仁、山楂、鸡内金、牡蛎、阿胶、麦芽、桑葚、荷叶、芡实、槐米、甘草、猴头菇、香菇、牛肝菌、木耳、银耳、果蔬干或粉（大麦苗、黄秋葵、冬瓜、红薯、紫薯、土豆、南瓜、萝卜、蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、乌梅、红枣、椰果、木瓜、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、柠檬、沙棘中的一种或几种）、坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、巴旦木、鲍鱼果、榧子中的一种或几种）、玉米须、陈皮（橘皮）、燕窝、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、茉莉花、蜂蜜、咖啡、磷虾油、DHA 藻油中的一种或多种，经筛选、粉碎、挤压膨化、烘干、二次粉碎，加入或不加入食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单双甘油脂肪酸酯）、菊粉、结晶果糖、壳寡糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚果糖、大豆低聚糖、抗性糊精、魔芋粉、玛咖粉、咖啡粉、可可粉、豆浆粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、赤藓糖醇、木糖醇的一种或多种，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、包装加工而成的怀山药粉及复合怀山药粉。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

焦作市张宝山食品科技有限公司