



412110S-2023



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0010S-2023

铁棍山药粉及其复合粉

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

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片为主要原料，添加或不添加糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、血糯米、高粱米、小米、玉米、薏米、黑豆、黄豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白扁豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、青豆、豌豆、大麦、小麦、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦麸皮粉、酶解燕麦粉、黑麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、藕粉、红薯、紫薯、马铃薯、南瓜、香芋、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、莲子、百合、白果、白芷、甘草、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、阿胶、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、陈皮、麦芽、山楂、乌梅、酸枣仁、黄精、枸杞、黑枸杞、黑藜麦、黑桑椹、黑胡椒、重瓣红玫瑰、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、纳豆冻干粉、小麦胚芽、甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马蹄（荸荠）粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、桑葚粉、蓝莓粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、青梅粉、红心火龙果粉、羽衣甘蓝粉、宝乐果粉、阿萨伊果、五指毛桃、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、猴头菇、蛹虫草、燕窝、木耳、银耳、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、抹茶粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、耳叶牛皮消、牛蒡根、茶树花、雨生红球藻、库拉索芦荟凝胶、杏仁、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗、葵瓜子仁、南瓜子仁、熟亚麻籽、奇亚籽、圆苞车前子壳、葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、椰蓉、红枣干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、冻干玉米粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干紫薯粒、冻干红豆粒、冻干香蕉粒、冻干苹果粒、冻干芒果粒、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、蔓越莓、麦片、绿豆片、红豆片、大米片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、紫薯片、藜麦片、黑小麦片中的一种或几种，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类、薯类全部熟制）、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用盐、速溶豆粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、炼乳粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、玉米低聚肽、

海洋鱼低聚肽粉、乳矿物盐、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酸奶粉、中链甘油三酯（MCT）、食用香精（红豆香精、绿豆香精、杏仁香精、薄荷香精、鲜奶香精、草莓香精、芒果香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、红枣香精中一种或几种）、罗汉果甜苷、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖、蜂蜜、结晶果糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、燕麦- β 葡聚糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、水苏糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、菊粉、乳糖中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺制成的铁棍山药粉及其复合粉。

根据原辅料不同可分为：铁棍山药粉和铁棍山药复合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、血糯米、高粱米、小米、玉米、薏米、黑豆、黄豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、青豆、豌豆、大麦、小麦、小麦仁、燕麦、黑麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、黑藜麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 赤小豆、薏苡仁、白扁豆、白果、白芷、甘草、佛手、干姜、肉桂、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、莲子、茯苓、芡实、百合、决明子、鸡内金、枣、阿胶、龙眼肉、覆盆子、枸杞、黑枸杞、黑胡椒、酸枣仁、黄精、陈皮、麦芽、金银花、薄荷、山楂、沙棘、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2020年版一版的规定。

2.1.3 花生、腰果、巴旦木（扁桃）、亚麻籽、杏仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 南瓜、马铃薯、红薯、紫薯、香芋应干净、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.7 铁棍山药片应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。

2.1.10 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.11 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.12 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

- 2.1.13 燕麦麸皮粉、酶解燕麦粉、绿豆片、红豆片、大米片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、紫薯片、藜麦片、黑小麦片应符合GB 19640 的规定。
- 2.1.14 甜菜根（汁）粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、蓝莓粉、薄荷粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、乌梅粉、青梅粉、红心火龙果粉、羽衣甘蓝粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.15 宝乐果粉应符合卫计委公告 2017 年第 7 号的规定。
- 2.1.16 蛹虫草应符合卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.17 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.18 阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1号的规定。
- 2.1.19 五指毛桃应符合国家卫计委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014)205 号)》的规定。
- 2.1.20 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 松花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.23 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.25 耳叶牛皮消应符合国家卫计委办公厅《关于“滨海白首乌”有关问题的复函(国卫办食品函(2014)427 号)》的规定。
- 2.1.26 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。
- 2.1.27 茶树花应符合卫生部公告 2013 年 1 号的规定。
- 2.1.28 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发（2010） 65 号）的规定。
- 2.1.29 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.30 燕窝应符合T/GBIA 001的规定。
- 2.1.31 木耳、银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.32 葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、红枣干、菠萝干、桃干、猕猴桃、哈密瓜干、无花果干、椰子片、蔓越莓应符合 GB 14884的规定。
- 2.1.33 椰蓉应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.34 茉莉花、桂花、干槐花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

- 2.1.35 冻干玉米粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干紫薯粒、冻干红豆粒、冻干香蕉粒、冻干苹果粒、冻干芒果粒、胡萝卜干应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.36 纳豆冻干粉应符合附录 1 的规定。
- 2.1.37 丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.38 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.39 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.40 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的规定和 GB 2762 、 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.41 燕麦片应符合 DB15/T 2295 的规定。
- 2.1.42 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.46 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.47 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.54 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.60 棉籽低聚糖应符合卫生部 2010 年第 3 号公告和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.61 小麦低聚肽应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.62 玉米低聚肽应符合卫生部 2010 年 15 号公告的规定。
- 2.1.63 L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.64 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。

- 2.1.65 乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.66 燕麦-β 葡聚糖应符合卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.67 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.69 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.70 中链甘油三酯（MCT）应符合国卫办食品函〔2013〕514 号和GB2716 的规定。
- 2.1.71 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.73 异麦芽酮糖醇应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.74 植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.75 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.76 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.77 浓缩牛奶蛋白、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.78 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.79 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.80 奇亚籽、圆苞车前子壳、塔格糖应符合卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.81 壳寡糖、杜仲雄花应符合卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.82 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.84 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.85 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.86 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.87 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.88 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.89 乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.90 海藻糖应符合GB/T 23529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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂
性状	具有该产品应有的性状	

气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氰化物 ^a (以HCN计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加杏仁原料的产品；		
b 仅适用于添加苹果、山楂及制品原料的产品；		
c 仅适用于添加坚果及其籽类原料的产品。		

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 ^c , CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
^b 指标不适用于添加植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌的产品；					
^c 指标仅适用于添加植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌的产品。					
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 为微生物指标可按接受水平的限量值；					

M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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、菌落总数以及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 1

04.04.02

Q/YPT

一品堂药业石家庄有限公司企业标准

Q/YPT 0002S-2019

代替Q/YPT 0002S-2016

纳豆冻干粉

备 案 号：131206S-2019
备案日期：2019年05月14日
有效日期：2024年05月13日

2019-03-20 发布

2019-03-20 实施



一品堂药业石家庄有限公司 发布

Q/YPT 0002S-2019

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了国家标准GB 2712《食品安全国家标准、豆制品》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》，参考了SB/T 10528《纳豆》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止Q/YPT 0002S-2016《纳豆冻干粉》。

本标准与Q/YPT 0002S-2016《纳豆冻干粉》相比主要变化：

- 更新了部分检验方法；
- 修改了铅限量值；
- 更新了规范性引用文件。

本标准由一品堂药业石家庄有限公司提出。

本标准起草单位：一品堂药业石家庄有限公司。

本标准主要起草人：魏玉兴。

本标准于2019年03月20日由一品堂药业石家庄有限公司负责人魏玉兴批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年03月20日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/YPT 0002S-2016《纳豆冻干粉》。



Q/YPT 0002S-2019

纳豆冻干粉

1 范围

本标准规定了纳豆冻干粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆、水为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、接种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）、培菌、发酵、冷冻干燥、粉碎、包装而成的纳豆冻干粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）为传统食用菌种，应安全、无害和无其他杂菌。

3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。



Q/YPT 0002S-2019

3.2 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
色泽	淡黄色至茶色	采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。 取适量样品于透明洁净容器中，首先在自然光线下观察产品的颜色、组织形态（固态样品用餐刀按四分法切开），嗅其香气，然后品尝样品滋味
滋味、气味	具有纳豆应有的滋味和香味，无异味	
组织形态	松散粉状	
杂质	无外来肉眼可见杂质	

3.3 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
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g)	≥ 0.6	GB 5009.235
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（非指定均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a按 GB 4789.1 规定执行

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

Q/YPT 0002S-2019

5.1 出厂检验

5.1.1 组批

以同一批原料、同一天生产、同一规格且包装好的产品为一批。

5.1.2 抽样方法和数量

随机从成品库中抽取样本量不低于1kg，平均分成二份，一份用做检验，一份备用。微生物检验采样按GB 4789.1规定执行。

5.1.3 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群、净含量。

5.1.4 每批产品按本标准规定进行检验，检验合格方可出厂。

5.1.5 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；除微生物指标、香气和滋味外，如有一项或一项以上不符合指标要求时，可加倍抽检，对不合格项进行复检，以复检结果为准；香气和滋味不符合要求判定该批产品为不合格，并不得复检；微生物指标一项不合格判定该批产品为不合格，并不得复检。

5.2 型式检验

5.2.1 抽样和数量

从出厂检验合格入库的全部产品中随机抽取样本量不低于1kg。微生物检验采样按GB 4789.1规定执行。

5.2.2 型式检验项目

本标准规定的全部项目。

5.2.3 型式检验频次

正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.3 判定规则

检验项目全部符合本标准指标要求时，该批产品判定为合格；除微生物指标、香气和滋味外，如有一项或一项以上不符合指标要求时，可加倍抽检，对不合格项进行复检，以复检结果为准；香气和滋味不符合要求判定该批产品为不合格，并不得复检；微生物指标一项不合格判定该批产品为不合格，并不得复检。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期



Q/YPT 0002S-2019

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和容器均需洁净、干燥，符合相应的食品标准和有关法律、法规的规定。

6.3 贮存

贮存环境应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。常温环境下保存。

6.4 运输

运输工具应符合卫生要求，产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。常温运输时应避免日晒、雨淋。

6.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品保质期 24 个月。



编制说明

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料,添加或不添加糯米、大米、糙米、粳米、紫米、黑米、红米、血糯米、高粱米、小米、玉米、薏米、黑豆、黄豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、白扁豆、白芸豆、红芸豆、豇豆、青豆、豌豆、大麦、小麦、小麦仁、燕麦、燕麦片、燕麦麸皮粉、酶解燕麦粉、黑麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、藕粉、红薯、紫薯、马铃薯、南瓜、香芋、赤小豆、薏苡仁、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、莲子、百合、白果、白芷、甘草、决明子、鸡内金、枣(大枣、黑枣、酸枣)、阿胶、龙眼肉、佛手、干姜、肉桂、栀子、胖大海、益智仁、郁李仁、砂仁、火麻仁、桑叶、荷叶、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊)、紫苏、紫苏籽、槐米、蒲公英、玉竹、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、陈皮、麦芽、山楂、乌梅、酸枣仁、黄精、枸杞、黑枸杞、黑藜麦、黑桑椹、黑胡椒、重瓣红玫瑰、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、纳豆冻干粉、小麦胚芽、甜菜根(汁)粉、南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、马蹄(荸荠)粉、西瓜粉、雪梨粉、木瓜粉、菠萝粉、芒果粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、椰子粉、椰浆粉、桂圆粉、树莓粉、桑葚粉、蓝莓粉、柠檬粉、橙子粉、荔枝粉、杨梅粉、菠萝蜜粉、蔓越莓粉、青梅粉、红心火龙果粉、羽衣甘蓝粉、宝乐果粉、阿萨伊果、五指毛桃、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉、猴头菇、蛹虫草、燕窝、木耳、银耳、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、抹茶粉、速溶茶粉(红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种)、人参(人工种植五年以下)、耳叶牛皮消、牛蒡根、茶树花、雨生红球藻、库拉索芦荟凝胶、杏仁、花生、腰果、巴旦木(扁桃)、核桃仁、榛子仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、板栗、葵瓜子仁、南瓜子仁、熟亚麻籽、奇亚籽、圆苞车前子壳、葡萄干、红提干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、椰蓉、红枣干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、冻干玉米粒、冻干草莓粒、冻干黄桃粒、冻干紫薯粒、冻干红豆粒、冻干香蕉粒、冻干苹果粒、冻干芒果粒、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、蔓越莓、麦片、绿豆片、红豆片、大米片、大麦片、黑麦片、小麦片、荞麦片、玉米片、紫薯片、藜麦片、黑小麦片中的一种或几种,经筛选、熟制或不熟制(谷物、豆类、薯类全部熟制)、粉碎或不粉碎,添加或不添加食用盐、速溶豆粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、炼乳粉、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小

麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、玉米低聚肽、海洋鱼低聚肽粉、乳矿物盐、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酸奶粉、中链甘油三酯（MCT）、食用香精（红豆香精、绿豆香精、杏仁香精、薄荷香精、鲜奶香精、草莓香精、芒果香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、红枣香精中一种或几种）、罗汉果甜苷、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖、蜂蜜、结晶果糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、燕麦-β 葡聚糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、水苏糖、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、菊粉、乳糖中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺制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》的有关规定，参照 GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求制订本企业标准，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。

商丘市恒威科技有限公司

QB