



411910S-2023



博爱县怀仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/BHS 0005S-2023

山药泥及其制品

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

博爱县怀仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县怀仁堂生物科技有限公司提出。

本标准由博爱县怀仁堂生物科技有限公司和博爱县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：秦艳红、高新朝、刘冠廷、侯君义、王震、赵晨云。

本标准自发布实施日起替代Q/BHS 0005S-2022（备案号：410734S-2022）。

H N
Q B

山药泥及其制品

1 范围

本标准规定了山药泥及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药为主要原料，添加或不添加土豆、红薯、紫薯中的一种或几种，经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，添加或不添加鲜果【菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、西瓜中的一种或几种，经拣选、清洗、去皮、粉碎】或果酱【菠萝(凤梨)果酱、覆盆子(树莓)果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、葡萄果酱、黑加仑果酱、橙果酱、芒果果酱、桃果酱、桔子果酱、青桔果酱、荔枝果酱、柚子果酱、西柚果酱、百香果果酱、青柠果酱、西瓜果酱中的一种或几种】、南瓜、胡萝卜、奶油、黄油、白砂糖、食用盐、生活饮用水、木糖醇、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、维生素C（抗坏血酸）、香兰素中的一种或几种）、食品用香精【山药香精、土豆香精、红薯香精、紫薯香精、菠萝(凤梨)香精、覆盆子(树莓)香精、草莓香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、葡萄香精、黑加仑香精、橙香精、芒果香精、桃香精、桔子香精、青桔香精、荔枝香精、柚子香精、西柚香精、百香果香精、青柠香精、奶油香精、西瓜香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、灌装、灭菌、包装加工而成的的山药泥及其制品。

根据辅料不同分为不同的品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 土豆、红薯、紫薯、南瓜、胡萝卜应无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.4 菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、西瓜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.6 蓝莓香精、草莓香精、西瓜香精、橙子香精、奶油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 维生素C应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	半固态膏状	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	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定执行。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山药为主要原料，添加或不添加土豆、红薯、紫薯中的一种或几种，经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，添加或不添加鲜果【菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、西瓜中的一种或几种，经拣选、清洗、去皮、粉碎】或果酱【菠萝(凤梨)果酱、覆盆子(树莓)果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、葡萄果酱、黑加仑果酱、橙果酱、芒果果酱、桃果酱、桔子果酱、青桔果酱、荔枝果酱、柚子果酱、西柚果酱、百香果果酱、青柠果酱、西瓜果酱中的一种或几种】、南瓜、胡萝卜、奶油、黄油、白砂糖、食用盐、生活饮用水、木糖醇、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、维生素C（抗坏血酸）、香兰素中的一种或几种）、食品用香精【山药香精、土豆香精、红薯香精、紫薯香精、菠萝(凤梨)香精、覆盆子(树莓)香精、草莓香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、葡萄香精、黑加仑香精、橙香精、芒果香精、桃香精、桔子香精、青桔香精、荔枝香精、柚子香精、西柚香精、百香果香精、青柠香精、奶油香精、西瓜香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、混合、灌装、灭菌、包装加工而成的的山药泥及其制品。

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》的规定，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。

本标准中维生素C仅作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县怀仁堂生物科技有限公司