



412370S-2023



河南乾人康生物科技有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2023

铁棍山药及铁棍山药复合粉

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南乾人康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南乾人康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴二玮。

H N

Q B

铁棍山药及铁棍山药复合粉

1 范围

本标准规定了铁棍山药及铁棍山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于铁棍山药粉、铁棍山药复合粉。

铁棍山药粉是以铁棍山药为主要原料，经预处理、切片、烘干（低温烘焙熟制）、粉碎、包装加工而成的即食铁棍山药粉。

铁棍山药复合粉是以铁棍山药为主要原料，经预处理、切片，添加或不添加胡萝卜（经预处理、切片）、红薯（经预处理、切片）、紫薯（经预处理、切片）、南瓜（经预处理、切片）、粮食或其粉（大米、红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、紫薯、红薯、小麦胚芽粉中的一种或几种）、水果干制品或粉（红枣、山楂、苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、柠檬、蓝莓、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、乌梅中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、羊肚菌中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、板栗仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、刀豆、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、桂圆、百合、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、丹凤牡丹花、沙棘叶、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、明日叶、枇杷花、茉莉花、桂花、菊粉中的一种或几种，经烘干（低温烘焙熟制）或不烘干（低温烘焙熟制）、粉碎、混合、包装加工而成的即食铁棍山药复合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁棍山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 胡萝卜、红薯、紫薯、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 粮食、粮食粉应符合 2715 的规定。
- 2.1.4 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 水果粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 刀豆、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、桂圆、百合、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、

麦芽、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄芥子、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告2010年第3号的规定。

2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.14 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。

2.1.15 丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。

2.1.16 沙棘叶应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。

2.1.17 大麦苗应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。

2.1.18 枇杷叶应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。

2.1.19 关山樱花应符合卫健委2022年第1号公告的规定。

2.1.20 明日叶、枇杷花应符合卫健委公告2019年第2号的规定。

2.1.21 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.22 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。

2.1.23 生产用水应符合GB 5749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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 0.4	GB 5009.12
a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注1: a仅适用于添加水果干制品或粉（苹果、山楂）的产品；		
注2: *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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于铁棍山药粉、铁棍山药复合粉。

铁棍山药粉是本标准适用于铁棍山药粉、铁棍山药复合粉。

铁棍山药粉是以铁棍山药为主要原料，经预处理、切片、烘干（低温烘焙熟制）、粉碎、包装加工而成的即食铁棍山药粉。

铁棍山药复合粉是以铁棍山药为主要原料，经预处理、切片，添加或不添加胡萝卜（经预处理、切片）、红薯（经预处理、切片）、紫薯（经预处理、切片）、南瓜（经预处理、切片）、粮食或其粉（大米、红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、莜麦、荞麦、青稞、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、紫薯、红薯、小麦胚芽粉中的一种或几种）、水果干制品或粉（红枣、山楂、苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、柠檬、蓝莓、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、乌梅中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、羊肚菌中的一种或几种）、坚果及籽类（核桃仁、板栗仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、刀豆、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、桂圆、百合、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、丹凤牡丹花、沙棘叶、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、明日叶、枇杷花、茉莉花、桂花、菊粉中的一种或几种，经烘干（低温烘焙熟制）或不烘干（低温烘焙熟制）、粉碎、混合、包装加工而成的即食铁棍山药复合粉。

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》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。