



412518S-2024

焦作利康科技有限公司企业标准

Q/JLK 0002S-2024

怀山药（铁棍山药）粉/粒及其 制品

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

焦作利康科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由焦作利康科技有限公司提出。

本标准起草单位：焦作利康科技有限公司。

本标准主要起草人：李青川、梅拥军。

本标准适用于焦作利康科技有限公司以及以下与本公司相关的其他公司：

1. 焦作利康科技有限公司（91410800MA9K953K7U）

生产商地址：河南省焦作市示范区神州路东段 1628 号 1 号楼 203 室（焦作明仁医药生物科技有限公司院内）

2. 焦作利康科技有限公司怀商食养分公司（91410821MADT646N7R）

生产商地址：修武县七贤镇焦辉路（西）88 号（焦作市明仁堂天然药物有限公司院内南 2 号）

怀山药（铁棍山药）粉/粒及其制品

1 范围

本标准规定了怀山药（铁棍山药）粉/粒及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药（铁棍山药）为主要原料，经粉碎，添加或不添加经粉碎的原料【党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、茯苓、芡实、莲子、紫苏籽、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、赤小豆、红小豆、红米、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、黄精、蒲公英、橘皮(陈皮)、人参（5年及5年以下人工种植）、白扁豆、荞麦、荷叶、杜仲雄花、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、薏苡仁、桑椹、葛根、枸杞子、玉米须、大枣、红枣、猴头菇、富硒猴头菇粉、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、阿胶、鸡内金中的一种或几种】、红糖、蜂蜜、脱脂乳粉中的一种或几种，白砂糖、乳糖、食用葡萄糖、木糖醇、水苏糖、黄原胶、海藻酸钠、低聚果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、酸处理淀粉（水溶性淀粉）、抗性糊精、菊粉、全脂奶粉、羧甲基纤维素钠、魔芋粉、果胶、沙棘肽、枸杞肽、黄精肽、山药肽、人参肽、阿胶肽粉、海参肽（海参低聚肽粉）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、制粒或不制粒、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、混合、包装等生产加工工艺制成的怀山药（铁棍山药）粉/粒及其制品。

根据原辅料不同可分为：怀山药（铁棍山药）粉/粒、肉苁蓉怀山药（铁棍山药）粉/粒、黄精怀山药（铁棍山药）粉/粒、灵芝怀山药（铁棍山药）粉/粒、地黄铁棍山药粉/粒、麦冬铁棍山药粉/粒、铁皮石斛怀山药（铁棍山药）粉/粒、西洋参怀山药（铁棍山药）粉/粒、黄芪怀山药（铁棍山药）粉/粒、含肽怀山药（铁棍山药）粉/粒。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.12 抗性糊精应符合T/GDL 1或Q/CBL 0008S（见附录A）的规定。
- 2.1.13 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.14 怀山药（铁棍山药）应符合GB/T 20351或NY/T 1884或《中华人民共和国药典》2020年版的规定。
- 2.1.15 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.16 全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.19 果胶应符合GB 25533 的规定。
- 2.1.20 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）。
- 2.1.21 茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、菊花、黄精、蒲公英、蜂蜜、白扁豆、荷叶、赤小豆、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、薏苡仁、桑椹、葛根、大枣、枸杞子、紫苏籽应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51 号既是食品又是药品的物品名单或《中华人民共和国药典》或 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.22 人参应符合卫生部关于批准（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）或 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.23 橘皮（陈皮可作为普通食品原料见国卫食品函[2015]1003 号）应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年 第 6 号）的规定。
- 2.1.25 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 荞麦应符合 GB/T 10458 或 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.27 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 号或 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.28 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.29 猴头菇应符合 NY/T 4345 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 红糖应符合 GB 13104 或 QB/T 5006 的规定。
- 2.1.31 五指毛桃无腐烂、无霉变、无污染应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合新资源食品作为普通食品生产经营的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.33 沙棘肽、枸杞肽、黄精肽、山药肽、人参肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.34 阿胶肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.35 海参肽（海参低聚肽粉）应符合 Q/ASMN 0023S（附录 B）的规定。
- 2.1.36 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的

公告》（2024 年第 4 号）的规定。

2.1.37 红小豆应符合 NY/T 599 或 GB/T 10461 或 GB 2715 的规定。

2.1.38 红米应符合 LS/T 3270 或 GB 2715 的规定。

2.1.49 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.40 酸处理淀粉（水溶性淀粉）应符合 GB 29928 的规定。

2.1.41 富硒猴头菇粉应符合 GH/T 1135 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	粉状或颗粒状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、滋味	味甜，具有本品应有的气味和滋味，无异嗅无异味	
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 肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 2.0	GB/T 22492 中附录 B
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于含肽怀山药（铁棍山药）粉/粒。		

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	10^2	10^3	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

2.5 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，食药物质和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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



Q/CBL

山东百龙创园生物科技股份有限公司企业标准

Q/CBL 0008S-2023

代替 Q/CBL 0008S-2023（第一版）

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年04月25日 17点07分
抗性糊精

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年04月25日 17点07分

2023-04-20 发布

2023-04-25 实施

山东百龙创园生物科技股份有限公司 发布



Q/CBL 0008S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东百龙创园生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/CBL 0008S-2023（第一版）。

本标准与 Q/CBL 0008S-2023（第一版）相比，主要技术变化如下：

——删除“保质期”。

本标准主要起草人：张兴晶、刘双双、崔爱。

企业标准信息公共服务平台
2023年04月25日 17点07分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年04月25日 17点07分



Q/CBL 0008S-2023

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维。

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，仅所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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- 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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）

3 产品分类

- 3.1 按形态分为固体产品和液体产品；
- 3.2 按总膳食纤维含量分为82型和90型。

4 技术要求

4.1 原辅料

应符合相关国家和行业标准要求。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	固体产品	液体产品



Q/CBL 0008S-2023

色泽	白色至淡黄色	淡黄色至棕黄色液体
滋味、气味	略有甜味、有固有气味，无异味	略有甜味、有固有气味，无异味
外观	无定形粉末或颗粒	透明粘稠状液体
杂质	无肉眼可见外来异物	无肉眼可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	固体产品		液体产品	
	82 型	90 型	82 型	90 型
水分/(g/100g)，%	≤ 6.0		—	
干物质（固形物），%	≥		75.0	
灰分/(g/100g)，%	≤		0.5	
总膳食纤维/(以干基计)，%	≥	82 90	82	90
pH	4.0-6.0		3.5-5.5	
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤		0.5	
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤		0.5	
二氧化硫残留量(SO ₂) / (mg/kg) ≤			10	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采用方案 ^a 及限量		
	n	c	m
菌落总数/(CFU/g)	3	0	10 ³
大肠菌群/(CFU/g)	3	0	10
注： ^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。			

4.5 净含量及允许短缺量

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》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 一般要求

本标准中所用到的水，在未注明其他要求时，应符合 GB/T 6682 中水的规格；所用试剂在未注明其他规格时，均指分析纯。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。

7.2 感官检验

取适量样品置于清洁、干燥的容器中，在合适的自然光线下，观察样品的颜色和状态，检查其



Q/CBL 0008S-2023

有无肉眼可见的外来异物；取适量样品嗅其味，放入口中品尝其滋味（品尝每个样品前，应用清水漱口），做好记录。

7.3 理化检验

7.3.1 水分

按 GB 5009.3 中直接干燥法测定。

7.3.2 干物质（固形物）

按 GB/T 23528.2 中 7.4 规定的方法测定。

7.3.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.3.4 总膳食纤维

按 GB/T 22224 中规定的第二法测定。

7.3.5 pH

按 GB/T 23528.2 中 7.6 规定的方法测定。

7.3.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.3.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.3.8 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

7.4 微生物指标

7.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

7.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 每批产品的检验按表 4 抽取样本。

表 4 产品抽样表

批量范围（最小包装单位）	抽取样本数（最小包装单位）	每个样本抽取单位包装数 ^a （瓶、袋、桶）
<100	2	1
100—500	4	1
>500	6	1

^a单位包装数指大包装中的小包装单位。

8.2.2 槽车装产品每车必检。

8.2.3 槽车和桶装产品应从液面 10cm 以下抽取样品，取样器应符合相关规定。



Q/CBL 0008S-2023

8.2.4 根据每个样本等量抽取原则抽取，槽车装产品每份取样不少于 1kg；桶装产品每份取样量不少于 1kg；瓶装、袋装产品取样总量不少于 600g。

8.2.5 用清洁干燥的取样工具，将抽取的样品置于三个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供理化检测用，一份供微生物检测用，一份封存备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂前，应按本文件规定逐批进行检验，检验符合本文件要求方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目

- 液体产品：感官、干物质（固形物）、总膳食纤维、pH、灰分、菌落总数、大肠菌群；
- 固体产品：感官、水分、总膳食纤维、pH、灰分、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目，一般情况下，型式检验每半年一次，有下列情形之一，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该产品符合本标准；

8.4.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本标准。检验结果如有三项及以上项目不符合要求，判定该批产品不符合本标准。微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品不符合本标准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应整洁、无破损。

9.2.2 槽车装运液体产品，应使用专用槽车。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁；

9.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，应避免受潮、受压、曝晒，装卸时应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在通风、干燥、清洁的仓库中，严禁曝晒雨淋，严禁火种；

9.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

附录 B:

备案号: 34202304327S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期: 2023年08月08日

Q/ASMN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0023S—2023

海参肽（海参低聚肽粉）

安徽省卫生健康委员会

2023-07-20 发布

2023-07-29 实施

安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准，行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》规定及GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草，参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较 GB31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》，并结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准起草单位：安徽盛美诺生物技术有限公司

本标准的主要起草人：刘爱青，王海燕，雷明康，黄勇。

本标准于2022年04月28日首次发布。

本标准于2023年07月20日修改总砷为无机砷，修改总汞为甲基汞。

海参肽（海参低聚肽粉）

1 范围

本标准规定了海参肽（海参低聚肽粉）的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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
GB1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
QB 2732 水解胶原蛋白
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》

3 术语和定义

3.1 定义

海参肽（海参低聚肽粉）是海参为原料，经过预处理后，使用蛋白酶酶解、脱色、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺生产的粉末状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海参：应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 活性炭：应符合 GB 29215 的要求。
- 4.1.4 蛋白酶：应符合 GB 2760 及 GB 1886.174 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	淡黄色至褐色粉末	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质（以干基计）g/100g $\geq$	35.0	GB 5009.5
水分 g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.3
灰分 g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检测方法
无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.45	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg $\leq$	0.45	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$	1.8	GB 5009.123

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注: 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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法

注：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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装，总量不少有 400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g 用于留样。

7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投产前；
- 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备，可能影响产品质量时；

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀山药（铁棍山药）为主要原料，经粉碎，添加或不添加经粉碎的原料【党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、茯苓、芡实、莲子、紫苏籽、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、赤小豆、红小豆、红米、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、黄精、蒲公英、橘皮（陈皮）、人参（5年及5年以下人工种植）、白扁豆、荞麦、荷叶、杜仲雄花、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、薏苡仁、桑椹、葛根、枸杞子、玉米须、大枣、红枣、猴头菇、富硒猴头菇粉、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、阿胶、鸡内金中的一种或几种】、红糖、蜂蜜、脱脂乳粉中的一种或几种，白砂糖、乳糖、食用葡萄糖、木糖醇、水苏糖、黄原胶、海藻酸钠、低聚果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、酸处理淀粉（水溶性淀粉）、抗性糊精、菊粉、全脂奶粉、羧甲基纤维素钠、魔芋粉、果胶、沙棘肽、枸杞肽、黄精肽、山药肽、人参肽、阿胶肽粉、海参肽（海参低聚肽粉）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、制粒或不制粒、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、混合、包装等生产加工工艺制成的怀山药（铁棍山药）粉/粒及其制品。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，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，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。

焦作利康科技有限公司

QB