



410900S-2024



温县起源生物科技有限公司企业标准

Q/WQY 0003S-2024

复合铁棍山药粉

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

温县起源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由温县起源生物科技有限公司提出。

本标准由温县起源生物科技有限公司、河南中方质量检测技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：郭卫亚、刘苗、璩芙蕊、于文静。

H N
Q B

复合铁棍山药粉

1 范围

本标准规定了复合铁棍山药粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、切片、干燥（熟制）、粉碎，制成铁棍山药粉，再添加乳糖醇复合粉，经调配混合、分装封口、包装而成的复合铁棍山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 乳糖醇复合粉应符合 Q/ZKQS 0001S 的规定, 见附录 A。

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	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本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

注：*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 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	100	1000	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

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



Q/ZKQS

中科氢素（辽宁）生物科技有限公司企业标准

Q/ZKQS 0001S—2023

复合粉固体饮料

2023-9-20 发布

2023-10-8 实施

中科氢素（辽宁）生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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》的规定编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，参考了推荐性国家标准GB/T 29602-2013《固体饮料》。其中铅限量指标严于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由中科氢素（辽宁）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：中科氢素（辽宁）生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李晓勇。

复合粉固体饮料

1 范围

本标准规定了复合粉固体饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以抗性糊精为原料，辅以麦芽糖醇或乳糖醇、二氧化硅、柠檬酸钾、碳酸钙、氢气食品添加剂，经原料处理、脱包、称量、混料、包装等工艺制成的复合粉固体饮料。

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

GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇(又名4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)

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 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 4789.15 食品安全国家标准 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液

GB 31633 食品安全国家标准 食品添加剂 氢气

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(2023)第70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(2009)第123号 《食品标识管理规定》

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 技术要求

3.1 原辅料及食品添加剂要求

- 3.1.1 抗性糊精：应符合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）的规定。
- 3.1.2 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.3 乳糖醇：应符合 GB 1886.98 的规定。
- 3.1.4 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.6 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.7 氢气：应符合 GB 31633 的规定。

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	呈固有的颜色，色泽均匀。	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，倒入装有 100mL、25℃ 左右蒸馏水的透明烧杯中，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部，有无外来杂质。
组织形态	呈粉末状，无结块，无霉变。	
滋、气味	具有该产品应有的滋味，气味正常，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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）	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12

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*及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌/（CFU/g）	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。
3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 农药残留

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 污染物

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.8 真菌毒素

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

3.10 净含量偏差

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

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备份。

4.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品定型投产前；
- 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定, 并标注食用方法。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

内包装要求封口严密, 使用的铝箔袋应符合 GB 4806.9 的要求。外包装用瓦楞纸箱, 箱内产品排列整齐, 不松动, 应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生, 有防雨、防潮、防晒措施, 装卸应轻拿轻放, 严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

5.4 贮存

产品贮存在阴凉干燥的库房内, 成品箱码放时底层应用垫板垫起, 与地面和墙壁保持一定距离, 离地不少于 10cm, 离墙不少于 20cm。垫板材料应不吸潮、耐腐蚀、易清洗。不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 产品保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以铁棍山药为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、切片、干燥（熟制）、粉碎，制成铁棍山药粉，再添加乳糖醇复合粉，经调配混合、分装封口、包装而成的复合铁棍山药粉。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县起源生物科技有限公司

H N
Q B