



410983S-2024



焦作市普弘康生物科技有限公司企业标准

Q/JPH 0002S-2024

山药粉及复合山药粉

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

焦作市普弘康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市普弘康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张献普。

H N

Q B

山药粉及复合山药粉

1 范围

本标准规定了山药粉及复合山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜山药(清洗、去皮、蒸煮)为主要原料,加入或不加入紫薯、小米、大米、黑米、薏米、燕麦、枸杞、红枣、南瓜、椰浆、莲藕、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、木糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、乙基麦芽酚、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、胶原蛋白肽、核桃肽、人参肽、菊粉中的一种或多种,经浸泡或不浸泡、磨浆、干燥、熟化后添加或不添加枸杞粉、赤小豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、绿豆粉、芡实粉、黑芝麻粉、猴头菇粉、奇亚籽粉、紫苏粉、人参粉(人工种植5年以下)、百合粉、麦片、麦片粉、玉米粉、葛根粉、豆奶粉、咖啡粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、山楂粉、红枣粉、核桃粉、花生粉、黑花生粉(破壁)、草莓粉、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、乳粉、红糖、植脂末(葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾)、食用淀粉(木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉)中的一种或多种经熟化或不熟化、调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干包装加工而成的山药粉及复合山药粉。

根据原辅料不同可分为:纯山药粉、复合山药粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜山药、紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.2 大米、小米、黑米、薏米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 南瓜应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 椰浆应符合 T/HNSKXH 004 的规定。
- 2.1.7 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.21 核桃肽、人参肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.23 枸杞子粉、赤小豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、绿豆粉、芡实粉、黑芝麻粉、猴头菇粉、奇亚籽粉、紫苏粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、百合粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.25 麦片粉、玉米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.26 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.27 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.28 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.29 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉、紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、山楂粉、红枣粉、核桃粉、花生粉、黑花生粉(破壁)、草莓粉、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 食用淀粉应符合 GB 31637 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、粉粒状、粉状含部分少量片状， 无结块	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中， 在 自然光条件下用肉眼观察其性状、色 泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口， 冲调后，品其滋味
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10	GB 5009. 3
*铅(以 Pb 计), mg/ kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
^a 展青霉素, μ g/ kg	≤ 20	GB 5009. 185
^b 肽含量(以干基计), g/100g	≥ 1. 0	GB/T 22492
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于原料中有山楂粉的产品。 b 仅适用于添加胶原蛋白肽、核桃肽、人参肽的产品。		

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				检验办法
	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 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

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

生产加工过程中的卫生要求符合 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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜山药(清洗、去皮、蒸煮)为主要原料,加入或不加入紫薯、小米、大米、黑米、薏米、燕麦、枸杞、红枣、南瓜、椰浆、莲藕、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、木糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、乙基麦芽酚、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、胶原蛋白肽、核桃肽、人参肽、菊粉中的一种或多种,经浸泡或不浸泡、磨浆、干燥、熟化后添加或不添加枸杞粉、赤小豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、绿豆粉、芡实粉、黑芝麻粉、猴头菇粉、奇亚籽粉、紫苏粉、人参粉(人工种植5年以下)、百合粉、麦片、麦片粉、玉米粉、葛根粉、豆奶粉、咖啡粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、山楂粉、红枣粉、核桃粉、花生粉、黑花生粉(破壁)、草莓粉、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、乳粉、红糖、植脂末(葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾)、食用淀粉(木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉)中的一种或多种经熟化或不熟化、调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干包装加工而成的山药粉及复合山药粉。

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》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 GB2762 的规定。

焦作市普弘康生物科技有限公司