



411606S-2024



焦作市怀货庄食品有限公司企业标准

Q/JHH 0001S-2024

# 怀山药粉及复合怀山药粉

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

焦作市怀货庄食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市怀货庄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫斌。

本标准自发布实施之日起代替 Q/JHH 0001S-2020 ，备案号：414237S-2020。

H N

Q B

# 怀山药粉及复合怀山药粉

## 1 范围

本标准规定了怀山药粉及复合怀山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药（清洗、去皮、切片、烘干、熟化）或怀山药片为原料，加入或不加入大豆、大米、红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米、富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米、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、蒲公英、芡实、茯苓、黄精、陈皮、百合、鸡内金、阿胶、莲子、枳椇子、人参（人工种植 5 年以下）、怀菊花、干姜、枸杞、蛹虫草、黑木耳、银耳、猴头菇、苦瓜、南瓜中的一种或多种，经干燥、粉碎、熟化或不熟化（炒制、烘焙或膨化）、二次粉碎或不粉碎、添加或不添加葡萄干、红枣干、麦片、坚果籽类或粉（核桃仁、亚麻籽、葵花籽仁、巴旦木仁、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、黑芝麻、奇亚籽中的一种或几种）、果蔬片或粉（葡萄、黑加仑、香蕉、菠萝、菠萝蜜、哈密瓜、芒果、无花果、苹果、雪梨、火龙果、桃干、猕猴桃、圣女果、杨梅、桑葚、山楂、沙棘果、金桔、玛咖粉、蔓越莓、蓝莓、树莓、红枣、椰子、草莓、樱桃、胡萝卜、紫薯、木瓜、红薯、马铃薯、芋头、番茄、菠菜、南瓜、芹菜、大麦苗中的一种或几种）、黑花生（破壁）、蜂蜜（稀释）、胶原蛋白肽、山药肽、核桃肽、人参肽、菊粉、大豆膳食纤维粉、花生蛋白粉、魔芋粉、枸杞粉、葛根粉、豆奶粉、咖啡粉、重瓣红玫瑰（经粉碎）、小麦胚芽粉、乳粉、驼乳粉、五谷杂粮片或粉（大豆、红豆、绿豆、紫薯、高粱、玉米、大米、小米、黄米、黑米、大麦、黑小麦、黑麦、莜麦、苦荞米、薏米、青稞、藜麦米、荞麦、燕麦中的一种或几种）、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、白砂糖、红糖、益生菌（副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、水苏糖、赤藓糖醇、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）、麦芽糊精、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、木糖醇、黄原胶、乙基麦芽酚、卡拉胶、羧甲基纤维素钠的一种或多种，经调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干包装加工而成的怀山药粉及复合怀山药粉。

根据原辅料不同可分为不同产品：纯怀山药粉、复合怀山药粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 怀山药片应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米应符合 GH/T 1135 的规定。
- 2.1.7 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、蒲公英、芡实、茯苓、黄精、陈皮、百合、鸡内金、阿胶、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.10 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.11 干姜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.14 黑木耳、银耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 苦瓜、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 葡萄干应符合 LY/T 705 的规定。
- 2.1.17 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.19 坚果籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 果蔬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.21 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.25 山药肽、核桃肽、人参肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.27 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.28 花生蛋白粉应符合 NY/T 420 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.31 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.32 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.33 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.34 重瓣红玫瑰应符合原卫计委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.35 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.36 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 驼乳粉应符合 DBS65/ 014 的规定。
- 2.1.38 五谷杂粮片或粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.39 酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.40 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.43 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.44 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.45 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.47 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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、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
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 肽含量(以干基计), %	≥ 0.5	GB/T 22492(附录 B)
<sup>d</sup> 蛋白质, %	≥ 1.0	GB 5009.5
注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于原料中有谷物的产品; b 仅适用于原料中有山楂粉的产品; c 仅适用于添加胶原蛋白肽、山药肽、核桃肽、人参肽的产品; d 仅适用于添加花生蛋白粉的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验办法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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
乳酸菌 <sup>c</sup> , CFU/g	≥	1×10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
注 1: 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。 b 不适用于添加益生菌且未灭菌产品的检验。 c 仅限于益生菌怀山药粉(活菌型)的检验。					

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB14881 的相关规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760；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；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 H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以怀山药（清洗、去皮、切片、烘干、熟化）或怀山药片为原料，加入或不加入大豆、大米、红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米、富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米、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、蒲公英、芡实、茯苓、黄精、陈皮、百合、鸡内金、阿胶、莲子、枳椇子、人参（人工种植 5 年以下）、怀菊花、干姜、枸杞、蛹虫草、黑木耳、银耳、猴头菇、苦瓜、南瓜中的一种或多种，经干燥、粉碎、熟化或不熟化（炒制、烘焙或膨化）、二次粉碎或不粉碎、添加或不添加葡萄干、红枣干、麦片、坚果籽类或粉（核桃仁、亚麻籽、葵花籽仁、巴旦木仁、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、黑芝麻、奇亚籽中的一种或几种）、果蔬片或粉（葡萄、黑加仑、香蕉、菠萝、菠萝蜜、哈密瓜、芒果、无花果、苹果、雪梨、火龙果、桃干、猕猴桃、圣女果、杨梅、桑葚、山楂、沙棘果、金桔、玛咖粉、蔓越莓、蓝莓、树莓、红枣、椰子、草莓、樱桃、胡萝卜、紫薯、木瓜、红薯、马铃薯、芋头、番茄、菠菜、南瓜、芹菜、大麦苗中的一种或几种）、黑花生（破壁）、蜂蜜（稀释）、胶原蛋白肽、山药肽、核桃肽、人参肽、菊粉、大豆膳食纤维粉、花生蛋白粉、魔芋粉、枸杞粉、葛根粉、豆奶粉、咖啡粉、重瓣红玫瑰（经粉碎）、小麦胚芽粉、乳粉、驼乳粉、五谷杂粮片或粉（大豆、红豆、绿豆、紫薯、高粱、玉米、大米、小米、黄米、黑米、大麦、黑小麦、黑麦、莜麦、苦荞米、薏米、青稞、藜麦米、荞麦、燕麦中的一种或几种）、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、白砂糖、红糖、益生菌（副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、水苏糖、赤藓糖醇、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）、麦芽糊精、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、木糖醇、黄原胶、乙基麦芽酚、卡拉胶、羧甲基纤维素钠的一种或多种，经调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干包装加工而成的怀山药粉及复合怀山药粉。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 GB 2762 的规定。