



413348S-2025



焦作市三益药材有限公司企业标准

Q/JSY 0003S-2025

熟制薯芋类制品

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

焦作市三益药材有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市三益药材有限公司提出并起草
本标准主要起草人：柴二玮。

H N

Q B

熟制薯芋类制品

1 范围

本标准规定了熟制薯芋类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于熟制薯芋类制品，按加入辅料不同可分为不同产品：

熟制薯芋类制品（原味）：以怀山药、红薯、芋头中的一种为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、真空包装、高温熟制杀菌加工而成；

熟制薯芋类制品（风味）：以怀山药、红薯、芋头为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切，添加食糖、淀粉糖、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）粉、新鲜果蔬（经预处理、粉碎或打浆）、脱水蔬菜、冻干果蔬粒或粉、椰果、果酱、食用植物油、枸杞（打浆）、乳粉、蜂蜜、奶酪、奶油、人造奶油、食用盐、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百合、莲子、茯苓、芡实、炒麦芽、银耳、木耳、香菇、谷物杂粮及豆粉（经粉碎或不粉碎）、坚果籽类（经粉碎或不粉碎）、木糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成。

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 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 红薯、芋头、新鲜果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.8 冻干果蔬粒或粉应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.9 椰果应符合 QB/T 5757 的规定。
- 2.1.10 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、炒麦芽应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.20 银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 豆类应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 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	山药呈段状	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、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
固形物, g/100g	≥ 90	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

*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 ≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3				GB 4789.3MPN计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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1: 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 规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于熟制薯芋类制品，按加入辅料不同可分为不同产品：

熟制薯芋类制品（原味）：以怀山药、红薯、芋头中的一种为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、真空包装、高温熟制杀菌加工而成；

熟制薯芋类制品（风味）：以怀山药、红薯、芋头为原料，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切，添加食糖、淀粉糖、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）粉、新鲜果蔬（经预处理、粉碎或打浆）、脱水蔬菜、冻干果蔬粒或粉、椰果、果酱、食用植物油、枸杞（打浆）、乳粉、蜂蜜、奶酪、奶油、人造奶油、食用盐、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百合、莲子、茯苓、芡实、炒麦芽、银耳、木耳、香菇、谷物杂粮及豆粉（经粉碎或不粉碎）、坚果籽类（经粉碎或不粉碎）、木糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市三益药材有限公司

QB