



413649S-2025



焦作盛禾兴食品有限公司企业标准

Q/ JSHX 0001S-2025

速冻怀山药（铁棍山药）制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

焦作盛禾兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作盛禾兴食品有限公司提出。

本标准由焦作盛禾兴食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张亚辉。

H N

Q B

速冻怀山药(铁棍山药) 制品

1 范围

本标准规定了速冻怀山药(铁棍山药) 制品的要求、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, 经清洗、去皮或不去皮、切段, 添加或不添加白砂糖(熬制)、冰糖(熬制)、孜然粉、枸杞(打浆)、五香粉(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒)、红枣(粉碎或打浆)、麻辣粉(花椒、花椒、辣椒中的一种或几种)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜中的一种或几种)、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、乳粉(全脂乳粉或脱脂乳粉)、茶粉(红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种)、香蕉、芒果、椰肉、南瓜、芋头、紫薯、脱水香菜、冻干草莓粒(粉)、脱水胡萝卜粒(粉)、果酱(苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)、大米、小米、小麦、玉米、燕麦、糯米、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、杏仁、椰果、腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽、百合、莲子、茯苓、芡实、地黄、姜黄、白扁豆、炒麦芽、山楂、菠萝、银耳、木耳、香菇、萝卜、芹菜、大麦青汁粉、菠菜粉、果葡糖浆、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、明胶、琼脂、卡拉胶、魔芋粉、刺槐豆胶、天然胡萝卜素、柑橘黄、甜菜红、抗坏血酸(又名维生素C)、香兰素、食品用香精中的一种或多种, 经预处理、粉碎或不粉碎, 熟制(煮制)、打浆或不打浆、混合或不混合、成型或不成型、速冻、包装加工而成的速冻怀山药(铁棍山药) 制品。

根据原料不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀山药(铁棍山药) 应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 孜然粉、五香粉、麻辣粉、姜黄、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 奶粉、乳粉(全脂乳粉或脱脂乳粉) 应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜（脱水大葱、脱水大蒜）、脱水胡萝卜粒（粉）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.19 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.21 脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.22 冻干草莓粒（粉）应符合 T/FJSP 0009 的规定。
- 2.1.23 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.24 大米、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 燕麦应符合 DB22/T 1099 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 薏米应符合 DB35/T 1919 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 黑豆应符合 DB22/T 2619 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。
- 2.1.39 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.40 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 核桃应符合 LS/T 3121 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 松子应符合 DB21/T 3340 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 栗子应符合 GB/T 22346 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 开心果应符合 GB/T 40631 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.47 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 百合、莲子、茯苓、芡实白扁豆、炒麦芽应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.49 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.50 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.51 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.53 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.54 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.55 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.56 香蕉、芒果、椰肉、南瓜、芋头、紫薯应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.57 地黄应符合国家卫生健康委员会公告 2024 年第 4 号的规定。
- 2.1.58 茶粉（红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.59 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.67 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.68 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.69 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.71 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.74 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.75 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.77 大麦青汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.78 菠菜粉应符合 NY/T 1884 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	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 展青霉素, μ g/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a该项指标适用于使用山楂的产品测定。

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	1	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
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: a 样品的采样和处理按 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

食品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

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、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。

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, 经清洗、去皮或不去皮、切段, 添加或不添加白砂糖(熬制)、冰糖(熬制)、孜然粉、枸杞(打浆)、五香粉(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒)、红枣(粉碎或打浆)、麻辣粉(花椒、花椒、辣椒中的一种或几种)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜中的一种或几种)、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、乳粉(全脂乳粉或脱脂乳粉)、茶粉(红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种)、香蕉、芒果、椰肉、南瓜、芋头、紫薯、脱水香菜、冻干草莓粒(粉)、脱水胡萝卜粒(粉)、果酱(苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)、大米、小米、小麦、玉米、燕麦、糯米、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、杏仁、椰果、腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽、百合、莲子、茯苓、芡实、地黄、姜黄、白扁豆、炒麦芽、山楂、菠萝、银耳、木耳、香菇、萝卜、芹菜、大麦青汁粉、菠菜粉、果葡糖浆、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、明胶、琼脂、卡拉胶、魔芋粉、刺槐豆胶、天然胡萝卜素、柑橘黄、甜菜红、抗坏血酸(又名维生素C)、香兰素、食品用香精中的一种或多种, 经预处理、粉碎或不粉碎, 熟制(煮制)、打浆或不打浆、混合或不混合、成型或不成型、速冻、包装加工而成的速冻怀山药(铁棍山药) 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提供依据。

本产品在 GB 2760 中的类别为: 04. 02. 02. 07 经水煮或油炸的蔬菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



焦作盛禾兴食品有限公司