



413722S-2025



温县五行食品有限公司企业标准

Q/WWS 0008S-2025

怀山药（铁棍山药）制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

温县五行食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县五行食品有限公司提出。

本标准由温县产品质量检验检测中心、温县五行食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：胡大强、张合义、吕献花、王天晴、武妍利、芦靓。

H N
Q B

怀山药(铁棍山药) 制品

1 范围

本标准规定了怀山药(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)、枸杞(打浆)、红枣(粉碎或打浆)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜中的一种或几种)、五香粉(花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、胡椒粉)、麻辣粉(花椒粉、花椒粉、辣椒粉)、孜然粉、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)、炼乳、香蕉、芒果、草莓、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)、茶粉(红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种)、豆沙、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、天然胡萝卜素、柑橘黄、甜菜红、抗坏血酸(又名维生素C)、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、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 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 孜然粉、五香粉、麻辣粉、姜黄、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 奶粉、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 NY/T 1506 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）应清洁无污染、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.24 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.25 大米、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 燕麦应符合 DB22/T 1099 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 薏米应符合 DB35/T 1919 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黑豆应符合 DB22/T 2619 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。
- 2.1.40 腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.43 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.44 银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 大麦青汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.46 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.47 豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.48 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.49 香蕉、芒果、草莓、椰肉、南瓜、芋头、紫薯、 萝卜、芹菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.50 地黄应符合国家卫生健康委员会公告 2024 年第 4 号的规定。
- 2.1.51 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.52 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.54 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.62 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.63 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.64 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.65 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.66 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.67 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.68 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.69 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽及有无杂质,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	
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	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 展青霉素，μg/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 该项指标适用于添加山楂的产品测定。		

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、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)、枸杞(打浆)、红枣(粉碎或打浆)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜中的一种或几种)、五香粉(花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、胡椒粉)、麻辣粉(麻椒粉、花椒粉、辣椒粉)、孜然粉、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)、炼乳、香蕉、芒果、草莓、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)、茶粉(红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种)、豆沙、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、天然胡箩卜素、柑橘黄、甜菜红、抗坏血酸(又名维生素C)、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、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县五行食品有限公司