



413426S-2025



河南谷力佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2025

即食怀山药制品

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南谷力佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷力佳食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：屈亮、王环平。

本标准自发布之日起代替 Q/HGS 0001S-2022（备案号：413266S-2022, 2022-12-01 发布实施）。

H N
Q B

即食怀山药制品

1 范围

本标准规定了即食怀山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加或不添加白砂糖、冰糖、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（麻椒、花椒、辣椒）、脱水蔬菜（脱水大葱、脱水大蒜）、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）、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、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、白扁豆、炒麦芽、山楂、菠萝、银耳、木耳、香菇、萝卜、芹菜、红芸豆、白芸豆中的一种或几种，原料经预处理、粉碎或不粉碎、打浆或不打浆、混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食怀山药制品。

根据原料或加工工艺不同可分为：即食怀山药、即食冰糖怀山药、即食孜然味怀山药、即食五香味怀山药、即食麻辣味怀山药、即食芝士味怀山药、即食桂花味怀山药、即食怀菊花味怀山药、即食玫瑰花味怀山药、即食草莓味怀山药、即食五谷杂粮味怀山药、即食坚果味怀山药、即食山楂味怀山药、即食菠萝味怀山药、即食银耳味怀山药、即食木耳味怀山药、即食香菇味怀山药。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 怀山药应符合 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、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 大米应符合GB/T 1354和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 942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T/QGCML 458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》2020年 版一部的规定。
- 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 红芸豆应符合T/CAC 14800.6 580的规定。
- 2.1.57 白芸豆应符合T/SDDB 026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	段状	从样品中取出 1 袋，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 ≥	60	GB/T 10786
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	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	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25			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

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加或不添加白砂糖、冰糖、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(麻椒、花椒、辣椒)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜)、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)、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、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、白扁豆、炒麦芽、山楂、菠萝、银耳、木耳、香菇、萝卜、芹菜、红芸豆、白芸豆中的一种或几种，原料经预处理、粉碎或不粉碎、打浆或不打浆、混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食怀山药制品。

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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南谷力佳食品有限公司