



413774S-2025



许昌怀许堂食品有限公司企业标准

Q/XHXT 0001S-2025

# 山药制品

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

许昌怀许堂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌怀许堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张超杰。

H N

Q B

# 山药制品

## 1 范围

本标准规定了山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药片或山药粉为原料，添加或不添加大米粉、麦芽糊精、植脂末、红薯粉、紫薯粉、小麦淀粉、玉米淀粉、麦芽糖中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合调配、膨化、粉碎、混合调配、造粒或不造粒、包装等工艺而制成的山药制品。

根据原辅料或工艺不同，产品可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 山药片、山药粉、大米粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
滋 味、气 味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状 态	固态，或呈该产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质	取50g样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态；嗅其气味，用温开水漱口后，品尝滋味，并检查有无外来杂质

### 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
水 分 / (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.27	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 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	$10^2$	GB 4789. 15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 的规定执行。

注: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 检验方法按JJF 1070规定执行。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以山药片或山药粉为原料，添加或不添加大米粉、麦芽糊精、植脂末、红薯粉、紫薯粉、小麦淀粉、玉米淀粉、麦芽糖中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合调配、膨化、粉碎、混合调配、造粒或不造粒、包装等工艺而制成的山药制品。

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，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，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。

许昌怀许堂食品有限公司