



410538S-2025



温县天然谷生命健康科技有限公司企业  
标准

Q/WTSK 0002S-2025

# 铁棍山药粉制品

2025-02-14 发布

2025-

02-14 实施

温县天然谷生命健康科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由温县天然谷生命健康科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：樊发展。

本标准在实施之日起代替 Q/WTSK 0002S-2024（备案号：412629S-2024；2024-10-16 发布实施）。

H N

Q B

# 铁棍山药粉制品

## 1 范围

本标准规定了铁棍山药粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，添加或不添加大米、小米、玉米、红薯粉、咖啡其中一种或几种，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱服子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、牡蛎、薤白、覆盆子、藿香、人参(人工种植5年及5年以下)、芫荽、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、奇亚籽其中一种或几种，经粉碎、熟化(炒制、烘焙或膨化)、粉碎，添加或不添加红糖、菊粉、木糖醇、低聚木糖、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、鱼胶原蛋白肽、植脂末、羧甲基纤维素钠、食用香精其中一种或多种，经混合、分装封口、包装加工而成可即食的铁棍山药粉制品。

根据添加原料不同可分为不同的铁棍山药粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 铁棍山药片应符合Q/HSG 0019S的规定(见附录A)。

2.1.2 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱服子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、槐米、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、牡蛎、薤白、覆盆子、藿香、应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.3 奇亚籽、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 人参(人工种植5年及5年以下)应符合原卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

- 2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和中华人民共和国卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 菊粉应符合 GB/T 29602 和中华人民共和国卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.14 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.16 咖啡应符合 GB/T 18007 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委国家市场监督管理总局相关公告（2023 年 9 号）的规定。
- 2.1.19 地黄、麦冬、化橘红、天冬应符合国家卫健委国家市场监督管理总局相关公告（2024 年 4 号）的规定。
- 2.1.20 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 Q/QC 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 红薯粉应符合 GB / T23587 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	粉末状、无结块、无硬粒、无焦粉	从样品中取出 50g，放在玻璃器皿或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色至棕黄色或本品应有的色泽	
滋 味和 气 味	具有本品应有的滋味和气味，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: a 仅限于添加山楂的铁棍山药粉制品检测; *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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注 1: 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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。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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A



410360S-2025



怀山堂生物科技股份有限公司企业标准

Q/HSG 0019S-2025

# 怀山药片（丁/粉）

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

怀山堂生物科技股份有限公司 发布

Q/HSG 0019S-2025

## 前 言

本标准由怀山堂生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：康明轩、陆素珍。

本标准在实施之日起代替 Q/HSG 0019S-2020（备案号：416787S-2020；2020-11-17 发布实施）。

H N

Q B

Q/HSG 0019S-2025

## 怀山药片（丁/粉）

### 1 范围

本标准规定了怀山药片（丁/粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药(怀府山药、铁棍山药)为原料,经清洗、去皮或不去皮、切片(丁)、烘干、晾凉、包装加工制成非即食的怀山药片（丁），或将怀山药片（丁）粉碎后加工制成非即食的怀山药粉。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

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。

#### 2.2 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	片状、丁状或粉状	取样品 50g, 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、杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	白色或略带土黄色	
气 味	味甘微酸, 嚼之发粘	
滋 味	具有本品特有的气味, 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
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 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。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求



Q/HS 0019S-2025

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

附录 B

H N

Q B

备案号: 441904995-2022  
备案日期: 2022年12月01日  
备案有效期: 伍年

# 广东省食品安全企业标准

# Q/QC

Q/QC 0002 S-2022

代替 Q/QC 0002 S-2021

## 咖啡伴侣（植脂末）

2022-11-01 发布

2022-11-30 实施

东莞雀巢有限公司 发布

## 前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。  
本文件是对 Q/QC 0002 S-2021《咖啡伴侣（植脂末）》的修订，自本文件实施之日起，原 Q/QC 0002 S-2021 同时废止。

本文件与原 Q/QC 0002 S-2021 相比，主要作了如下修改：

- 更新了规范性引用文件；
- 根据 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》修改了微生物指标。

本文件由东莞雀巢有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：卢素萍、江智文、杨平平、占茉莉 [ 雀巢(中国)有限公司 ]。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- Q/QC 0002 S-2011、Q/QC 0002 S-2013、Q/QC 0002 S-2016、Q/QC 0002 S-2018、Q/QC 0002 S-2019、Q/QC 0002 S-2020、Q/QC 0002 S-2021。

Q/00 0002 S-2022

## 咖啡伴侣（植脂末）

### 1 范围

本文件规定了咖啡伴侣（植脂末）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以葡萄糖浆、食用氢化油（或植物油）、酪蛋白为主要原料，添加或不添加脱脂奶粉、食用盐、乳清粉、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅、β-胡萝卜素、食品用香精、碳酸钙、天然胡萝卜素、磷脂树酯为辅料，以氢氧化钠为加工助剂，经湿混、巴氏消毒、均质、喷雾干燥制成的粉状产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1896.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1896.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1896.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1896.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1896.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1896.316	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂树酯
GB 1896.334	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
GB 1896.335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1896.338	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定

Q/QC 0002 S-2022

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定  
 GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素  
 GB 9683 复合食品包装卫生标准  
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品  
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
 GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯  
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素  
 GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 QB/T 4791 植脂末  
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 葡萄糖浆应符合 GB 15203 的要求。
- 3.1.2 食用氢化油应符合 GB 15196 的要求。
- 3.1.3 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.4 酪蛋白应符合 GB 31638 的要求。
- 3.1.5 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.7 乳清粉应符合 GB 11674 的要求。
- 3.1.8 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的要求。
- 3.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。
- 3.1.11 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的要求。
- 3.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的要求。
- 3.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.14 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的要求。
- 3.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的要求。
- 3.1.16 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 3.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的要求。
- 3.1.19 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的要求。
- 3.1.20 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的要求。

Q/00 0002 S-2022

- 3.1.21 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的要求。  
 3.1.22 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2783 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	白色至乳黄色
滋味、气味	具有奶油的香味和滋味，略带甜味，无异味，无异臭
状 态	颗粒状或粉末状，无结块，允许有少量焦粒，无正常视力可见的外来异物

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 5.0
脂肪, g/100 g	15.0~40.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150

仅适用于采用玻璃罐或铝罐包装产品。

### 3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 000 CFU/g	50 000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
霉菌	≤ 50 CFU/g			
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值 (三检采样方案) 或最高安全限量值 (二检采样方案); M 为微生物指标的最高安全限量值。  
 注 3: 表中 "m=0/25g" 代表 "不得检出每 25g"。

### 3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求检验

取 5g 左右的样品置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质, 按标签标示的冲调方法在容器中冲调后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2 min 后, 看容器底部有无异物。



Q/QC 0002 S-2022

## 5.2 理化指标检验

### 5.2.1 水分

按GB 5009.3进行测定（干燥温度102±2℃，2 h）。

### 5.2.2 脂肪

按GB 5009.6中碱水解法进行测定。

### 5.2.3 铅

按GB 5009.12进行测定。

### 5.2.4 锡

按GB 5009.16进行测定。

## 5.3 微生物检验

### 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2进行检验。

### 5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法进行检验。

### 5.3.3 霉菌

按GB 4789.15进行检验。

### 5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4进行检验。

## 5.4 净含量检验

按JJF 1070进行。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅材料检验

原辅料应由检验部门按原辅料质量标准验收，合格后方可使用。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由检验部门，按出厂检验项目进行检验。

6.2.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批。每批抽样供检验和复检各用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产每年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品；
- 主要原辅材料发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 更换关键生产设备时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批。按批次抽样供检验和复检各用。

6.3.3 检验项目：本标准第3章的全部项目和标签。



Q/00 0002 S-2022

6.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 运输标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

产品采用塑料袋、玻璃制品、金属制品或复合食品包装袋（膜）包装，应分别符合GB 4806.7、GB 4806.5、GB 4806.9或GB 9683的规定。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的，有防鼠、防虫设施的场所，与墙、地面间隔不少于10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述规定的贮运条件下，塑料袋包装产品保质期不超过15个月；玻璃制品、金属制品包装产品保质期不超过36个月；复合食品包装袋（膜）包装产品保质期不超过24个月，以标签标注为准。

## 编制说明

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，添加或不添加大米、小米、玉米、红薯粉、咖啡其中一种或几种，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、牡蛎、薤白、覆盆子、藿香、人参(人工种植5年及5年以下)、芫荽、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、奇亚籽其中一种或几种，经粉碎、熟化(炒制、烘焙或膨化)、粉碎，添加或不添加红糖、菊粉、木糖醇、低聚木糖、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、鱼胶原蛋白肽、植脂末、羧甲基纤维素钠、食用香精其中一种或多种，经混合、分装封口、包装加工而成可即食的铁棍山药粉制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县天然谷生命健康科技有限公司