



410592S-2025



焦作市怀货庄食品有限公司企业标准

Q/JHH 0001S-2025

# 怀山药粉及复合怀山药粉

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

焦作市怀货庄食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市怀货庄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫斌。

本标准自发布实施之日起代替 Q/JHH 0001S-2024，备案号：412573S-2024。

H N

Q B

# 怀山药粉及复合怀山药粉

## 1 范围

本标准规定了怀山药粉及复合怀山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药（清洗、去皮、切片、烘干、熟化）或怀山药片为原料，加入或不加入大豆、大米、红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米、富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、蒲公英、芡实、茯苓、黄精、陈皮、百合、白芷、鸡内金、阿胶、莲子、玉竹、麦冬、天冬、化橘红、熟地黄、怀地黄、枳椇子、人参（人工种植 5 年以下）、红参、怀菊花、干姜、枸杞、黑枸杞、蛹虫草、黑木耳、银耳、猴头菇、苦瓜、南瓜、红皮花生衣中的一种或多种，经干燥、粉碎、熟化或不熟化（炒制、烘焙或膨化）、二次粉碎或不粉碎、添加或不添加葡萄干、红枣干、麦片、坚果籽类或粉（核桃仁、亚麻籽、葵花籽仁、巴旦木仁、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、黑芝麻、奇亚籽中的一种或几种）、果蔬片或粉（葡萄、黑加仑、香蕉、菠萝、菠萝蜜、哈密瓜、芒果、无花果、苹果、雪梨、火龙果、桃干、猕猴桃、圣女果、杨梅、桑葚、黑桑葚、山楂、沙棘果、金桔、蔓越莓、蓝莓、树莓、红枣、椰子、草莓、樱桃、胡萝卜、紫薯、木瓜、红薯、马铃薯、芋头、番茄、菠菜、南瓜、芹菜、大麦苗中的一种或几种）、黑花生（破壁）、蜂蜜（稀释）、胶原蛋白肽、山药肽、核桃肽、人参肽、菊粉、大豆膳食纤维粉、花生蛋白粉、魔芋粉、枸杞粉、葛根粉、豆奶粉、咖啡粉、玛咖粉、重瓣红玫瑰（经粉碎）、小麦胚芽粉、乳粉、驼乳粉、藕粉、五谷杂粮片或粉（大豆、红豆、绿豆、紫薯、高粱、玉米、大米、小米、黄米、黑米、大麦、黑小麦、黑麦、莜麦、苦荞米、薏米、青稞、藜麦米、荞麦、燕麦中的一种或几种）、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、白砂糖、红糖、益生菌（副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、水苏糖、赤藓糖醇、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾）、麦芽糊精、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、木糖醇、黄原胶、乙基麦芽酚、卡拉胶、羧甲基纤维素钠的一种或多种，经调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干、包装加工而成的怀山药粉及复合怀山药粉。

根据原辅料不同可分为不同产品：纯怀山药粉、复合怀山药粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

- 2.1.2 怀山药片应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米应符合 GH/T 1135 的规定。
- 2.1.7 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、蒲公英、芡实、茯苓、黄精、陈皮、百合、白芷、鸡内金、阿胶、莲子、玉竹、麦冬、天冬、化橘红、熟地黄应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.10 红参应符合 Q/ZHS 0023S（见附录 A）的规定。
- 2.1.11 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.12 怀地黄应符合 GB/T 20350 的规定。
- 2.1.13 干姜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.16 黑木耳、银耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 苦瓜、南瓜、红皮、黑枸杞、花生衣应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 葡萄干应符合 LY/T 705 的规定。
- 2.1.19 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.20 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.21 坚果籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 果蔬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.27 山药肽、核桃肽、人参肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.30 花生蛋白粉应符合 NY/T 420 的规定。

- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.33 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.34 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.35 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.36 重瓣红玫瑰应符合原卫计委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.37 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.38 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 驼乳粉应符合 DBS65/ 014 的规定。
- 2.1.40 五谷杂粮片或粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.41 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.42 酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.46 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.50 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.52 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.57 玛咖粉应符合 QB/T 5726 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	粉状、粉粒状、无结块	取样品 1 份，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，
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气滋味，无异味	嗅其气味，用温开水漱口，冲调后，品其滋味
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 肽含量(以干基计), %	≥ 0.5	GB/T 22492(附录 B)
<sup>d</sup> 蛋白质, %	≥ 1.0	GB 5009.5
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于原料中有谷物的产品； b 仅适用于原料中有山楂粉的产品； c 仅适用于声称肽的产品； d 仅适用于声称蛋白质的产品；		

### 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				检验办法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
乳酸菌 <sup>c</sup> , CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
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。 b 不适用于添加益生菌且未灭菌产品的检验; c 仅限于益生菌怀山药粉(活菌型)产品的检验。					

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB14881 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

扫二维码下载电子版



Q/ZHS

## 吉林省中华参科技开发有限公司企业标准

Q/ZHS0023S-2023

红参

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/ZHS0023S-2023
备案号	225508S-2023
有效期限	2023年09月26日至2026年09月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-9-15 发布

2023-09-15 实施

吉林省中华参科技开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由：吉林省中华参科技开发有限公司提出。  
本标准起草单位：吉林省中华参科技开发有限公司起草。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

## 红参

### 1 范围

本标准适用于以鲜园参（人工种植5年生）为原料，经选参、清洗、蒸制、干燥、灭菌、包装等工艺制成的红参。生产许可类别为其他食品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19506	地理标准产品 记录长白山人参
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY 318	人参制品
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	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号公告）
	国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
	国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 鲜园参（人工种植5年生）应符合 DBS22/ 024 的规定，100g 产品含红参 100g。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	棕红色或浅棕红色	取适量的被测样品于洁净的白瓷盘中，置于自然光亮处，用肉眼观察其外形、色泽和质地，嗅其气味，品尝其滋味
组织形态	硬质而脆，角质样。无虫蛀、霉变	
滋、气味	有红参特有的香气，味甘、味苦	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
人参总皂苷/%	$\geq$ 1.6	NY 318 附录 B
水分/%	$\leq$ 12	GB 5009.3
总灰分/%	$\leq$ 5.0	GB 5009.4

注：以上指标均按干品计。

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项目	指标	检验方法
铅 (Pb), mg/kg	$\leq$ 0.45	GB 5009.12
镉 (Cd), mg/kg	$\leq$ 0.45	GB 5009.15
总汞 (Hg), mg/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.17

注：以上指标均按干品计。

### 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官指标、水分、总灰分、人参总皂苷、净含量。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

同一批号产品在 100 件以下者，抽样 5 件，再从每件中随机抽取一瓶。100~1000 件，按 5%抽样，再从每件中随机抽取一瓶。超过 1000 件的，超过部分按 1%抽样。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28053 和《国家质检总局令 123 号（2009 年）》的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：红参

配料表：鲜园参（人工种植五年生）

净含量/规格：按实际生产需求标识

生产商：吉林省中华参科技开发有限公司

联系地址：吉林省汪清县工业集中区（新林街 18 号）

联系方式：0433-8812550

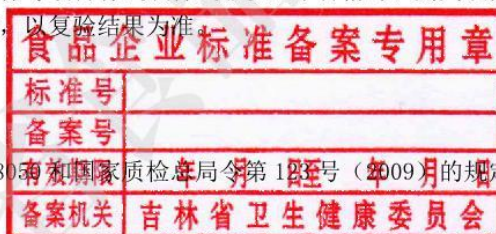
生产日期：按实际生产标识

保质期：24 个月

贮存条件：

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/ZHS0023S



食用方法：整支炖服，研末冲服，切片嚼服；100g 产品含红参 100g。

人参食用限量：≤3g/天

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。

## 7.2 营养成分表

应符合表 4 的规定。

表 4 营养成分表

项 目	每 100 克 (g) 或每份	NRV%
能量	1511 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	14.5 克 (g)	24%
脂肪	1.5 克 (g)	3%
碳水化合物	71.1 克 (g)	24%
钠	0 毫克 (mg)	0%

注：因原料品种及产地变化，造成的营养成分数值变化，以最终检验报告为准

## 8 包装

产品销售内包装：应符合食品包装材料卫生标准要求。

食品包装用塑料与铝箔复合袋、膜应符合 GB/T28118 的规定；

食品包装用纸与塑料复合膜、袋应符合 GB/T 30768 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 运输

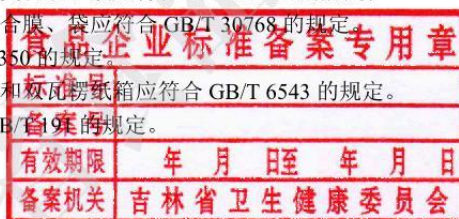
运输产品时应避免暴晒，雨淋；运输工具应保持清洁、干燥、无异味；不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运；装卸时应轻装轻卸。

## 10 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输或贮存。贮存期不得超过保质期。

## 11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起保质期为 24 个月。



## 编制说明

本标准适用于以怀山药（清洗、去皮、切片、烘干、熟化）或怀山药片为原料，加入或不加入大豆、大米、红豆、白芸豆、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、小米、苦荞米、黄米、黑米、黑小麦、薏米、燕麦、莜麦、荞麦、青稞、藜麦米、富硒山药、富硒大米、富硒小米、富硒黑米、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、蒲公英、芡实、茯苓、黄精、陈皮、百合、白芷、鸡内金、阿胶、莲子、玉竹、麦冬、天冬、化橘红、熟地黄、怀地黄、枳椇子、人参（人工种植 5 年以下）、红参、怀菊花、干姜、枸杞、黑枸杞、蛹虫草、黑木耳、银耳、猴头菇、苦瓜、南瓜、红皮花生衣中的一种或多种，经干燥、粉碎、熟化或不熟化（炒制、烘焙或膨化）、二次粉碎或不粉碎、添加或不添加葡萄干、红枣干、麦片、坚果籽类或粉（核桃仁、亚麻籽、葵花籽仁、巴旦木仁、杏仁、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、松子仁、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、黑芝麻、奇亚籽中的一种或几种）、果蔬片或粉（葡萄、黑加仑、香蕉、菠萝、菠萝蜜、哈密瓜、芒果、无花果、苹果、雪梨、火龙果、桃干、猕猴桃、圣女果、杨梅、桑葚、黑桑葚、山楂、沙棘果、金桔、蔓越莓、蓝莓、树莓、红枣、椰子、草莓、樱桃、胡萝卜、紫薯、木瓜、红薯、马铃薯、芋头、番茄、菠菜、南瓜、芹菜、大麦苗中的一种或几种）、黑花生（破壁）、蜂蜜（稀释）、胶原蛋白肽、山药肽、核桃肽、人参肽、菊粉、大豆膳食纤维粉、花生蛋白粉、魔芋粉、枸杞粉、葛根粉、豆奶粉、咖啡粉、玛咖粉、重瓣红玫瑰（经粉碎）、小麦胚芽粉、乳粉、驼乳粉、藕粉、五谷杂粮片或粉（大豆、红豆、绿豆、紫薯、高粱、玉米、大米、小米、黄米、黑米、大麦、黑小麦、黑麦、莜麦、苦荞米、薏米、青稞、藜麦米、荞麦、燕麦中的一种或几种）、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、白砂糖、红糖、益生菌（副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、水苏糖、赤藓糖醇、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾）、麦芽糊精、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、木糖醇、黄原胶、乙基麦芽酚、卡拉胶、羧甲基纤维素钠的一种或多种，经调配、混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干、包装加工而成的怀山药粉及复合怀山药粉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。