



412298S-2025



河南省益群生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0019S-2025

山药（土豆）泥

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

河南省益群生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省益群生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、郭永利。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYS 0019S-2020。

H N
Q B

山药（土豆）泥

1 范围

本标准规定了山药（土豆）泥的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药或土豆为主要原料，经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，加入或不加入鲜果（蓝莓、草莓、树莓、西莓、山楂、芒果、红枣、西瓜、橙子中的一种或几种，经拣选、清洗、去皮、粉碎成泥）或果酱（蓝莓果酱、草莓果酱、树莓果酱、西莓果酱、山楂果酱、芒果果酱、红枣果酱、西瓜果酱、橙子果酱中的一种或几种）、奶油、白砂糖、全脂乳粉、果葡糖浆、食品添加剂（木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、琼脂、维生素C、香兰素、食品用香精中的一种或几种）、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种，经调配、混合、灌装、灭菌、包装加工而成的山药（土豆）泥。

根据辅料不同分为：蓝莓味山药泥、蓝莓味土豆泥、草莓味山药泥、草莓味土豆泥、树莓味山药泥、树莓味土豆泥、西莓味山药泥、西莓味土豆泥、山楂味山药泥、山楂味土豆泥、芒果味山药泥、芒果味土豆泥、红枣味山药泥、红枣味土豆泥、西瓜味山药泥、西瓜味土豆泥、橙子味山药泥、橙子味土豆泥、奶油味山药泥、奶油味土豆泥、乳酸菌风味山药泥、乳酸菌风味土豆泥、原味山药泥、原味土豆泥、混合味山药泥、混合味土豆泥。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.2 蓝莓应符合GB/T 27658的规定。
- 2.1.3 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.6 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.10 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.11 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

- 2.1.13 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.14 土豆、西瓜、橙子、树莓、西莓、山楂、芒果、红枣应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.17 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.20 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.21 唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合QB/T 4575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
容 器	密封良好，无泄漏，无胀罐（袋）（无胖听）金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量被测样品检查容器，将内容物置于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质。嗅其气味，品其滋味。
性 状	半固态膏状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	80	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg ≤	250	GB 5009.16
注： ^a 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。		
*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

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JTF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 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；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、水分、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以怀山药或土豆为主要原料，经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，加入或不加入鲜果（蓝莓、草莓、树莓、西莓、山楂、芒果、红枣、西瓜、橙子中的一种或几种，经拣选、清洗、去皮、粉碎成泥）或果酱（蓝莓果酱、草莓果酱、树莓果酱、西莓果酱、山楂果酱、芒果果酱、红枣果酱、西瓜果酱、橙子果酱中的一种或几种）、奶油、白砂糖、全脂乳粉、果葡糖浆、食品添加剂（木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、琼脂、维生素C、香兰素、食品用香精中的一种或几种）、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种，经调配、混合、灌装、灭菌、包装加工而成的山药（土豆）泥。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素C在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南省益群生物科技有限公司