



412443S-2025



河南恒昌德食品科技有限公司企业标准

Q/HHCD0001S-2025

# 熟制怀山药

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

河南恒昌德食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恒昌德食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：康喜霞、康静、康力戈、闫建东、陆素珍。

HN

QB

# 熟制怀山药

## 1 范围

本标准规定了熟制怀山药的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、切分成型、蒸煮、风干晾凉、或添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、蓝莓、草莓、山楂、红枣、枸杞、椰蓉、桂花、板栗、蓝莓浓缩液（汁、浆）、草莓浓缩液（汁、浆）、山楂浓缩液（汁、浆）、红枣浓缩液（汁、浆）或浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁中一种或几种调味后灌装、抽真空封口、杀菌、风干晾凉加工而成的熟制怀山药。

产品根据原料不同可分为：熟制原味怀山药、熟制冰糖怀山药、熟制蓝莓怀山药、熟制草莓怀山药、熟制桂花怀山药、熟制山楂怀山药、熟制红枣怀山药、熟制枸杞怀山药、熟制椰蓉怀山药、熟制板栗怀山药。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 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 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.6 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.7 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.12 桂花应符合 GH/T1091 的规定。
- 2.1.13 板栗应符合 SB/T 10557 的规定。
- 2.1.14 蓝莓浓缩液（汁、浆）、草莓浓缩液（汁、浆）、山楂浓缩液（汁、浆）、红枣浓缩液（汁、浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁应符合 GB/T 31121 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 | 无腐败、无霉变均匀块状       | 从样品中取出 50g，放在玻璃器皿或白色瓷盘上，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 | 具有产品应有的色泽         |                                                              |
| 气味 | 具有产品应有有的气味，无异味    |                                                              |
| 滋味 | 具有产品应有的滋味，微甜香，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，% ≤             | 90   | GB 5009.3  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg ≤ | 0.4  | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 0.15 | GB 5009.12 |

注：\*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 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法 |

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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

熟制怀山药是以怀山药为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、切分成型、蒸煮、风干晾凉、或添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、蓝莓、草莓、山楂、红枣、枸杞、椰蓉、桂花、板栗、蓝莓浓缩液（汁、浆）、草莓浓缩液（汁、浆）、山楂浓缩液（汁、浆）、红枣浓缩液（汁、浆）或浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁中一种或几种调味后灌装、抽真空封口、杀菌、风干晾凉加工而成的熟制怀山药。

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

本标准中规定的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒昌德食品科技有限公司