



412839S-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

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

焦作市怀货庄食品有限公司 发布

前 言

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-2025，备案号：4105925S-2025。

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、麦芽、葛根、肉桂、金银花、罗汉果、佛手、砂仁、甘草、熟地黄、枳椇子、人参（人工种植 5 年以下）、红参、怀菊花、怀地黄、黑胡椒、干姜、枸杞、蛹虫草、黑木耳、银耳、猴头菇、苦瓜、南瓜、黑枸杞、花生衣、甜菜根、玉米须、五指毛桃、麸皮粉（燕麦、小麦）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、芝麻、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、植物蛋白肽【大豆、豌豆、蚕豆、小麦、玉米、大米、燕麦、花生、山药、核桃、马铃薯、红薯、亚麻籽、奇亚籽、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种】、小麦低聚肽、玉米低聚肽、植物蛋白（大豆、豌豆、蚕豆、小麦、玉米、大米、燕麦、花生、马铃薯、红薯、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、乳清蛋白粉、花生蛋白粉、鹰嘴豆粉、酸奶粉、椰子油粉（微囊粉）、乳清蛋白肽、乳矿物盐、无水奶油、磷虾油、DHA 藻油、中链甘油三酯、菊粉、大豆膳食纤维粉、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）、燕窝、羽衣甘蓝、辣木叶粉、马铃薯雪花全粉、酶解青稞粉、酶解燕麦粉、酶解小米粉、燕麦 β -葡聚糖、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、白砂糖、红糖、乳糖、结晶果糖、麦芽糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖、塔格糖、海藻糖、罗汉果甜苷、异麦芽酮糖醇、低聚果糖（FOS）、抗性糊精、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、乳糖醇、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、玉米淀粉、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 怀山药应符合 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、麦芽、葛根、肉桂、金银花、罗汉果、佛手、砂仁、甘草、熟地黄应符合《中华人民共和国药典》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 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.14 干姜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.15 枸杞应符合 NY/T 1051 的规定。

2.1.16 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。

2.1.17 黑木耳、银耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18 苦瓜、南瓜、黑枸杞、花生衣、甜菜根、玉米须、五指毛桃、麸皮粉(燕麦、小麦)应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 葡萄干应符合 LY/T 705 的规定。

2.1.20 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.21 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.22 坚果籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 果蔬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.24 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.28 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.29 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.30 玉米低聚肽应符合 QB/T 470 的规定。
- 2.1.31 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 花生蛋白粉应符合 NY/T 420 的规定。
- 2.1.34 鹰嘴豆粉应符合 LS/T 3325 的规定。
- 2.1.35 酸奶粉、椰子油粉(微囊粉)、乳清蛋白肽、应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 乳矿物盐应符合原卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.37 无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.38 磷虾油符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.39 DHA 藻油符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.40 中链甘油三酯符合 GB2716 的规定。
- 2.1.41 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.42 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.45 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.46 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.47 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.48 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.49 重瓣红玫瑰应符合原卫计委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.50 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.51 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.52 驼乳粉应符合 DBS65/014 的规定。
- 2.1.53 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.54 五谷杂粮片或粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.55 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.56 羽衣甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.57 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.58 马铃薯雪花全粉应符合 GB/T 17399 的规定。
- 2.1.59 酶解青稞粉、酶解燕麦粉、酶解小米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.60 燕麦 β -葡聚糖应符合 QB/T 5794 的规定
- 2.1.61 酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.62 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.63 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.65 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.66 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.67 壳寡糖应符合 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.68 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.69 塔格糖应符合 QB/T 4613 的规定。
- 2.1.70 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.71 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.72 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.74 低聚果糖（FOS）应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.75 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.76 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.77 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.78 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.79 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.80 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.81 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.82 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.83 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.84 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.85 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.86 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.88 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后，品其滋味 |
| 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 | |
| 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 |
| ^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| ^b 展青霉素, μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| ^c 肽含量(以干基计), % | ≥ 0.5 | GB/T 22492(附录 B) |
| ^d 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 ^a 及限量 | | | | 检验办法 |
|---------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 ^b , CFU/g | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 50 | 10 ² | 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 ^c , CFU/g \geq | 1×10^6 | | | | GB 4789.35 |
| <p>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。</p> | | | | | |

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 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 食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 7095 | 食品安全国家标准 食用盐及其制品 |
| 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 | 硬脆而脆，角灰样。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/% | ≥ 1.6 | NY 318 附录 B |
| 水分/% | ≤ 12 | GB 5009.3 |
| 总灰分/% | ≤ 5.0 | GB 5009.4 |

注：以上指标均按十品计。

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 | ≤ 0.45 | GB 5009.12 |
| 镉 (Cd), mg/kg | ≤ 0.45 | GB 5009.15 |
| 总汞 (Hg), mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |

注：以上指标均按十品计。

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 28050 和《吉林省国家质检总局令第 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：吉林省江清县工业集中区（新林街 18 号）

联系方式：0433-8812550

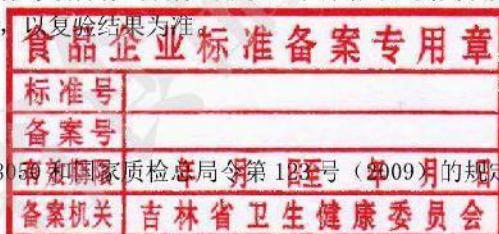
生产日期：按实际生产标识

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、麦芽、葛根、肉桂、金银花、罗汉果、佛手、砂仁、甘草、熟地黄、枳椇子、人参（人工种植 5 年以下）、红参、怀菊花、怀地黄、黑胡椒、干姜、枸杞、蛹虫草、黑木耳、银耳、猴头菇、苦瓜、南瓜、黑枸杞、花生衣、甜菜根、玉米须、五指毛桃、麸皮粉（燕麦、小麦）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、芝麻、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、植物蛋白肽【大豆、豌豆、蚕豆、小麦、玉米、大米、燕麦、花生、山药、核桃、马铃薯、红薯、亚麻籽、奇亚籽、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种】、小麦低聚肽、玉米低聚肽、植物蛋白（大豆、豌豆、蚕豆、小麦、玉米、大米、燕麦、花生、马铃薯、红薯、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、乳清蛋白粉、花生蛋白粉、鹰嘴豆粉、酸奶粉、椰子油粉（微囊粉）、乳清蛋白肽、乳矿物盐、无水奶油、磷虾油、DHA 藻油、中链甘油三酯、菊粉、大豆膳食纤维粉、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）、燕窝、羽衣甘蓝、辣木叶粉、马铃薯雪花全粉、酶解青稞粉、酶解燕麦粉、酶解小米粉、燕麦 β -葡聚糖、酵素粉（柿子、番木瓜、山楂、聚葡萄糖、酵母）、白砂糖、红糖、乳糖、结晶果糖、麦芽糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖、塔格糖、海藻糖、罗汉果甜苷、异麦芽酮糖醇、低聚果糖（FOS）、抗性糊精、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、乳糖醇、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、玉米淀粉、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。

焦作市怀货庄食品有限公司

H N

Q B