



411357S-2026



河南省益群生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0018S-2026

阿胶怀山药浆

2026-05-22 发布

2026-05-22 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。

本标准由：武陟县公共检验检测中心和河南省益群生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：郭永利、郭红战。

H N

Q B

阿胶怀山药浆

1 范围

本标准规定了阿胶怀山药浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为主要原料，经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，添加红枣泥（红枣去皮、加水粉碎成泥）、添加或不添加羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、魔芋粉、果胶、黄原胶，添加或不添加燕窝、百合、桂圆、覆盆子、茯苓、代代花、桑葚中的一种或几种，添加红糖阿胶融化液（红糖、阿胶添加水加热融化），经混合、灌装、高温灭菌、包装加工而成的阿胶怀山药浆（蔬菜制品）。

根据添加原辅料不同分为：阿胶怀山药浆、燕窝阿胶怀山药浆、百合阿胶怀山药浆。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 阿胶、红枣、百合、桂圆、覆盆子、茯苓、代代花、桑葚应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.7 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 燕窝应符合 QB/T 5916 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	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落或密封完好、无胀袋	取出适量样品，检查容器，将内容物置于清洁的白瓷盘中，在实验室内光线充足的地方目测其色泽，并检查有无肉眼可见的外来杂
性 状	浓稠浆状	
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，味甘甜，无异 味	质；鉴别其气味，品尝其滋味，检 查有无杂质、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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于镀锡薄钢板容器包装的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照 GB 4789.26 的规定检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以怀山药为主要原料，经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，添加红枣泥（红枣去皮、加水粉碎成泥）、添加或不添加羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、魔芋粉、果胶、黄原胶，添加或不添加燕窝、百合、桂圆、覆盆子、茯苓、代代花、桑葚中的一种或几种，添加红糖阿胶融化液（红糖、阿胶添加水加热融化），经混合、灌装、高温灭菌、包装加工而成的阿胶怀山药浆（蔬菜制品）。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 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。

本标准中铅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