



411575S-2026



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0008S-2026

铁棍山药麻花（油炸糕点）

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准由中原美谷（洛阳）科技产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：马令雨、白颖慧、周丽华、李晓、张瑶瑶、高英魁、李鸣、顾启帆、闫利霞、顾雪利。

H N

Q B

铁棍山药麻花(油炸糕点)

1 范围

本标准规定了铁棍山药麻花(油炸糕点)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,加入铁棍山药粉,再加入食用玉米淀粉、大豆油、棕榈油、饮用水、酵母粉、食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、改性大豆磷脂、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、柠檬酸、脂肪酶、单、双甘油脂肪酸酯(硬脂酸)、特丁基对苯二酚】,经和面、成型、油炸后,在表面喷洒或涂抹白砂糖、食用盐、红糖、蜂蜜、黄油、香辛料【花椒粉、八角粉、小茴香粉、桔茗(孜然)粉、辣椒粉、丁香粉、桂皮粉、豆蔻粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、月桂叶粉、芝麻、姜粉、蒜粉、洋葱粉、荳蔻粉、大葱粉、小葱粉、高良姜粉、芫荽籽粉、芫荽叶粉、芹菜籽粉、芹菜叶粉、甘草粉、陈皮粉、麻椒粉、草果粉、香茅草粉、百里香粉、山奈粉中的一种或几种】、咖喱粉、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、番茄粉、海苔粉、食用香精中的一种或几种后,包装而成的预包装铁棍山药麻花(油炸糕点)。

按添加原料不同分为:铁棍山药麻花(原味)、铁棍山药麻花(五香味)、铁棍山药麻花(烧烤味)、铁棍山药麻花(香辣味)、铁棍山药麻花(牛肉味)、铁棍山药麻花(五香牛肉味)、铁棍山药麻花(麻辣味)、铁棍山药麻花(番茄味)、铁棍山药麻花(虾味)、铁棍山药麻花(蟹黄味)、铁棍山药麻花(蜂蜜黄油味)、铁棍山药麻花(蔬菜味)、铁棍山药麻花(甜味)、铁棍山药麻花(咸味)、铁棍山药麻花(海苔味)、铁棍山药麻花(奶酪味)、铁棍山药麻花(孜然味)、铁棍山药麻花(芝士味)、铁棍山药麻花(玉米味)、铁棍山药麻花(奥尔良烤翅味)、铁棍山药麻花(红糖味)、铁棍山药麻花(椒盐味)、铁棍山药麻花(火鸡面味)、铁棍山药麻花(香葱味)、铁棍山药麻花(蜂蜜味)、铁棍山药麻花(芥末味)、铁棍山药麻花(红糖味)、铁棍山药麻花(三鲜味)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.2 铁棍山药粉应符合 Q/JZNY 0003S(附录 A)的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.7 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。

- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.19 单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸）应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.30 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.31 海苔粉应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 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
形态	呈铰链状，形态规则，完整，表面油润	将样品置于洁净白色容器中，在自然光下用观察形态、色泽、组织、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	表面呈金黄色或棕黄色，色泽均匀	
组织	组织酥脆	
滋味与气味	具有本品固有的滋味与气味，无酸败、油哈等异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3第一法
粗脂肪, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.6第一法
总糖 ^a , g/100g	≤ 25.0	GB/T 20977附录A
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
特丁基对苯二酚 ^b (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
* 严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于铁棍山药麻花(甜味)的产品检验。		
b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	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	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



410008S-2021



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0003S-2021

铁棍山药粉及铁棍山药复合粉

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市农友生物科技有限公司。

本标准主要起草人：顾启帆、闫利霞、顾雪利。

H N

Q B

铁棍山药粉及铁棍山药复合粉

1 范围

本标准规定了铁棍山药粉及铁棍山药复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药为主要原料，经清洗、切片、烘干、粉碎、熟化、炒制，添加或不添加大米（熟制、粉碎）、黑芝麻（熟制、粉碎）、核桃仁（熟制、粉碎）、薏苡仁（熟制、粉碎）、红豆（熟制、粉碎）、小麦胚（熟制、粉碎）、麦片（熟制、粉碎）、炒酸枣仁（粉碎）、栀子（粉碎）、红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、葛根粉、茯苓（粉碎）、水苏糖、低聚木糖、低聚果糖、白砂糖、植脂末{葡萄糖浆、部分氢化植物油、酪蛋白、食品添加剂[稳定剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、乳化剂（酪蛋白酸钠）、抗结剂（二氧化硅）]}中的一种或多种，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的铁棍山药粉及铁棍山药复合粉。

按添加原料不同分为：纯铁棍山药粉、铁棍山药粉、双歧因子铁棍山药粉、黑芝麻核桃铁棍山药粉、薏米红豆铁棍山药粉、小麦胚铁棍山药粉、酸枣仁栀子铁棍山药粉、红枣枸杞铁棍山药粉、葛根茯苓铁棍山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

Q/JZNY 0003S-2021

2.1.15 炒酸枣仁、栀子、薏苡仁、茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

* 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

Q/JZNY 0003S-2021

应符合 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入铁棍山药粉，再加入食用玉米淀粉、大豆油、棕榈油、饮用水、酵母粉、食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、改性大豆磷脂、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、柠檬酸、脂肪酶、单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸）、特丁基对苯二酚】，经和面、成型、油炸后，在表面喷洒或涂抹白砂糖、食用盐、红糖、蜂蜜、黄油、香辛料【花椒粉、八角粉、小茴香粉、桔茗（孜然）粉、辣椒粉、丁香粉、桂皮粉、豆蔻粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、月桂叶粉、芝麻、姜粉、蒜粉、洋葱粉、草拔粉、大葱粉、小葱粉、高良姜粉、芫荽籽粉、芫荽叶粉、芹菜籽粉、芹菜叶粉、甘草粉、陈皮粉、麻椒粉、草果粉、香茅草粉、百里香粉、山奈粉中的一种或几种】、咖喱粉、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、番茄粉、海苔粉、食用香精中的一种或几种后，包装而成的预包装铁棍山药麻花（油炸糕点）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》和 GB/T 20977《糕点质量通则》规定，制定本企业标准，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。

焦作市农友生物科技有限公司

QB