



411759S-2026



河南温怀斋食品科技有限公司企业标准

Q/HWHZ 0001S-2026

即食怀山药制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南温怀斋食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南温怀斋食品科技有限公司提出。

本标准由河南温怀斋食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：范庆雷。

本标准自发布实施日起替代Q/HWHZ 0001S-2026(备案号：411644S-2026)。

H N
Q B

即食怀山药制品

1 范围

本标准规定了即食怀山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加或不添加白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞（打浆）、五香粉（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒）、红枣（粉碎或打浆）、麻辣粉（麻椒、花椒、辣椒）、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬干、果蔬粉、果蔬粒、水果、蔬菜、果酱、大米、小米、小麦、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、红芸豆、白芸豆、杏仁、椰果、腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、炒麦芽、地黄、麦冬、天冬、化橘红、油莎豆、黄精、肉苁蓉、木糖醇、赤藓糖醇、银耳、木耳、香菇中的一种或几种，原料经预处理、粉碎或不粉碎、打浆或不打浆、混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食怀山药制品。

根据原料或加工工艺不同可分为：即食怀山药、即食冰糖怀山药、即食孜然味怀山药、即食五香味怀山药、即食麻辣味怀山药、即食芝士味怀山药、即食桂花味怀山药、即食怀菊花味怀山药、即食玫瑰花味怀山药、即食五谷杂粮味怀山药、即食坚果味怀山药、即食水果味怀山药、即食蔬菜味怀山药、即食银耳味怀山药、即食木耳味怀山药、即食香菇味怀山药。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.12 大豆油、棕榈油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

- 2.1.16 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.18 果蔬干、果蔬粒、水果、蔬菜应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.21 大米、小米、小麦、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、红芸豆、白芸豆、高粱应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。
- 2.1.23 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.24 腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、黄精、炒麦芽应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.26 银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 油莎豆应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.30 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会公告 2024 年第 4 号的规定。
- 2.1.31 肉苁蓉应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气味、滋味，无哈喇味，不得有异味	
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
固形物, g/100g	≥	60	GB/T 10786
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
*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 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
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
^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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加或不添加白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞（打浆）、五香粉（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒）、红枣（粉碎或打浆）、麻辣粉（麻椒、花椒、辣椒）、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬干、果蔬粉、果蔬粒、水果、蔬菜、果酱、大米、小米、小麦、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、红芸豆、白芸杏仁、椰果、腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、炒麦芽、地黄、麦冬、天冬、化橘红、油莎豆、黄精、肉苁蓉、木糖醇、赤藓糖醇、银耳、木耳、香菇中的一种或几种，原料经预处理、粉碎或不粉碎、打浆或不打浆、混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食怀山药制品。

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，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。

河南温怀斋食品科技有限公司