



411874S-2026



河南省臻如意食品有限公司企业标准

Q/ZRY 0010S-2026

熟制怀山药（片、段、泥）及 其制品

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

河南省臻如意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻如意食品有限公司提出。

本标准由河南省臻如意食品有限公司起草。

本标准主要起草人：高嵩展、程飞飞。

H N

Q B

熟制怀山药（片、段、泥）及其制品

1 范围

本标准规定了熟制怀山药及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以怀山药（怀府山药、铁棍山药）为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、蒸制、干燥或不干燥、破碎成泥或不破碎成泥、包装加工而成的即食熟制怀山药（片、段、泥）。

也可在经前述工艺制成的即食熟制怀山药（片、段、泥）中，添加熟制坚果与籽类食品（核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁中的一种或几种）、干果制品、蜜饯、食用花卉（重瓣红玫瑰、苦水玫瑰、丹凤牡丹花、怀菊花、金银花、茉莉花、槐花、代代花、茶树花中的一种或几种）、熟制药食同源类原料（枸杞子、沙棘、山药、黄精、甘草、葛根、茯苓、阿胶中的一种或几种）、巧克力中的一种或几种，添加或不添加浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、乳及乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉）中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经成型或不成型、包装而成的熟制怀山药制品。

产品根据所用原辅料不同，可分为熟制怀山药（片、段、泥）、熟制怀山药制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 熟制坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.5 怀菊花、金银花、茉莉花、槐花应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。

2.1.7 茶树花应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 苦水玫瑰应符合国卫办食品函[2016]39 号的规定。

2.1.10 枸杞子、沙棘、山药、黄精、甘草、葛根、代代花、茯苓、阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.11 干果制品符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.16 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.19 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.29 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.30 燕麦脆片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.31 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.32 巴氏杀菌乳应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.33 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.34 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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	呈相应原料固有的气味、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
水分/(g/100g)	≤ 60 (未干燥产品) 35 (干燥产品)	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (坚果籽类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (熟制坚果籽类)	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0 (仅适用于添加熟制坚果籽类的检验)	GB 5009.22
^b 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^b 展青霉素仅适用于含有山楂制品、苹果制品的夹心果干。		

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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤		50		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
注: a 样品的采样和处理, 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

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; 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

编制说明

本标准适用于以怀山药（怀府山药、铁棍山药）为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、蒸制、干燥或不干燥、破碎成泥或不破碎成泥、包装加工而成的即食熟制怀山药（片、段、泥）。

也可在经前述工艺制成的即食熟制怀山药（片、段、泥）中，添加熟制坚果与籽类食品（核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松籽仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁中的一种或几种）、干果制品、蜜饯、食用花卉（重瓣红玫瑰、苦水玫瑰、丹凤牡丹花、怀菊花、金银花、茉莉花、槐花、代代花、茶树花中的一种或几种）、熟制药食同源类原料（枸杞子、沙棘、山药、黄精、甘草、葛根、茯苓、阿胶中的一种或几种）、巧克力中的一种或几种，添加或不添加浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、乳及乳制品（生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉）中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经成型或不成型、包装而成的熟制怀山药制品。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

河南省臻如意食品有限公司