



412669S-2026



温县天然谷生命健康科技有限公司企业
标准

Q/WT SK 0020S-2026

铁棍山药粉及其 制品

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

温县天然谷生命健康科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由温县天然谷生命健康科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：樊发展。

H N
Q B

铁棍山药粉及其制品

1 范围

本标准规定了铁棍山药粉及其制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药片（丁/粉）为主要原料，添加或不添加大米、小米、玉米、咖啡其中一种或几种，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、牡蛎、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、芫荽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、奇亚籽其中一种或几种，经粉碎、熟化（炒制、烘焙或膨化）、粉碎，添加或不添加红糖、菊粉、木糖醇、低聚木糖、乳粉（牛乳粉、羊乳粉、全脂乳粉和调制乳粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、鱼胶原蛋白肽、植脂末、羧甲基纤维素钠、食用香精其中一种或多种，经混合或不混合、造粒或不造粒、分装封口、包装加工而成可即食的铁棍山药粉及其制品。

根据添加原料不同可分为不同的铁棍山药粉及其制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 铁棍山药片（丁/粉）应符合 Q/HSG 0019S 的规定（见附录 A）。

2.1.2 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、槐米、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、牡蛎、薤白、覆盆子、藿香、应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 奇亚籽、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原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）的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品

及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.7 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.8 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.9 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.11 低聚木糖应符合GB/T 35545和中华人民共和国卫生部2008第12号公告的规定。

2.1.12 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。

2.1.13 菊粉应符合 GB/T 29602 和中华人民共和国卫生部 2009 第 5 号公告的规定。

2.1.14 乳粉应符合GB19644的规定。

2.1.15 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

2.1.16 鱼胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。

2.1.17 咖啡应符合GB/T18007的规定。

2.1.18 蜂蜜应符合GB14963的规定。

2.1.19 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委国家市场监管总局相关公告(2023 年 9 号)的规定。

2.1.20 地黄、麦冬、化橘红、天冬应符合国家卫健委国家市场监管总局相关公告(2024 年 4 号)的规定。

2.1.21 玉米应符合 GB1353 的规定。

2.1.22 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 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、无结块、无硬粒、无焦粉	从样品中取出 50g，放在玻璃器皿或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色至棕黄色或本品应有的色泽	
滋 味和 气 味	具有本品应有的滋味和气味，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	≤	7.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，ug/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅限于添加山楂的铁棍山药粉制品检测； *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	10 ²	GB 4789.3
霉菌	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	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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。					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。食药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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410360S-2025



怀山堂生物科技股份有限公司企业标准

Q/HSG 0019S-2025

怀山药片（丁/粉）

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

怀山堂生物科技股份有限公司 发布

Q/HSG 0019S-2025

前 言

本标准由怀山堂生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：康明轩、陆素珍。

本标准在实施之日起代替 Q/HSG 0019S-2020（备案号：416787S-2020；2020-11-17 发布实施）。

H N
Q B

Q/HSG 0019S-2025

怀山药片（丁/粉）

1 范围

本标准规定了怀山药片（丁/粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药(怀府山药、铁棍山药)为原料，经清洗、去皮或不去皮、切片(丁)、烘干、晾凉、包装加工制成非即食的怀山药片（丁），或将怀山药片（丁）粉碎后加工制成非即食的怀山药粉。

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生产用水应符合GB 5749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	片状、丁状或粉状	取样品 50g，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，品其滋味
色 泽	白色或略带土黄色	
气 味	味甘微酸，嚼之发粘	
滋 味	具有本品特有的气味，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	≤ 12.0	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
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

Q/HSG 0019S-2025

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以铁棍山药片（丁/粉）为主要原料，添加或不添加大米、小米、玉米、咖啡其中一种或几种，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆鼓、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、牡蛎、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）、芫荽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、奇亚籽其中一种或几种，经粉碎、熟化（炒制、烘焙或膨化）、粉碎，添加或不添加红糖、菊粉、木糖醇、低聚木糖、乳粉（牛乳粉、羊乳粉、全脂乳粉和调制乳粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、鱼胶原蛋白肽、植脂末、羧甲基纤维素钠、食用香精其中一种或多种，经混合或不混合、造粒或不造粒、分装封口、包装加工而成可即食的铁棍山药粉及其制品。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制定铁棍山药粉制品标准作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县天然谷生命健康科技有限公司