



412866S-2026



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0015S-2026

冻干怀山药制品

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技开发有限公司。

本标准起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

H N
Q B

冻干怀山药制品

1 范围

本标准规定了冻干怀山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于冻干生怀山药片、冻干熟怀山药片、冻干熟怀山药粉、冻干生怀山药粉、冻干怀山药复合粉、冻干怀山药粉颗粒混合物。

冻干生怀山药片

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片、冻干(真空低温冷冻干燥)、分装封口、包装加工而成的非即食冻干怀山药片。

冻干熟怀山药片

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片、蒸制、冻干(真空低温冷冻干燥)、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药片。

冻干熟怀山药粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片(或切段)、蒸制、冻干(真空低温冷冻干燥)、粉碎、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药粉。

冻干生怀山药粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片(或切段)、冻干(真空低温冷冻干燥)、粉碎、分装封口、包装加工而成的非即食冻干怀山药粉。

冻干怀山药复合粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片(或切段)，添加大米、大麦、黑米、粳米、白糯米、黑糯米、紫米、糙米、小米、青稞、燕麦(片)、白芝麻、黑芝麻、绿豆、豇豆、赤小豆、豌豆、芸豆、青豆、黄豆、红扁豆、绿扁豆、蚕豆、红豆、红小豆、黑豆、薏米、红薏米、白扁豆、藜麦(黑、红、白)、高粱米、荞麦、玉米、花生、藕粉、枸杞、百合、莲子、茯苓、葛根粉、黄精、酸枣仁、山楂、鸡内金、牡蛎、阿胶、麦芽、桑葚、荷叶、芡实、槐米、甘草、猴头菇、木耳、银耳中的一种或几种，经蒸制，添加或不添加果蔬干或粉、坚果及籽类或粉、玉米须、陈皮(橘皮)、燕窝、人参(人工种植5年及5年以下)、西洋参、丹凤牡丹花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、茉莉花、蜂蜜、咖啡、全脂乳粉、脱脂乳粉、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，添加或不添加炒熟的小麦粉，冻干(真空低温冷冻干燥)、粉碎、混合、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药复合粉。

冻干怀山药粉颗粒混合物

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切粒(或切段)、蒸制、冻干(真空低温冷冻干燥)、山药段粉碎、山药粉和山药粒混合、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药粉颗粒混合物。

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大米、大麦、黑米、粳米、白糯米、黑糯米、紫米、糙米、小米、青稞、燕麦（片）、绿豆、豇豆、赤小豆、豌豆、芸豆、青豆、黄豆、红扁豆、绿扁豆、蚕豆、红豆、红小豆、薏米、红薏米、白扁豆、藜麦（黑、红、白）、高粱米、荞麦、玉米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.4生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.6白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.7藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.8枸杞、百合、莲子、茯苓、黄精、西洋参、酸枣仁、山楂、鸡内金、牡蛎、阿胶、麦芽、桑葚、荷叶、芡实、槐米、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9猴头菇、木耳、银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.11坚果及籽类、坚果及籽类粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10果蔬干、果蔬粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.12奇亚籽应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.13玉米须、陈皮（橘皮）、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.15人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。
- 2.1.16咖啡应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.17蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.18黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.19丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.20全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.21赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.22木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.23葛根粉应符合GB/T 30637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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在

性状	具有该产品应有的性状	自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
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
	冻干生怀山药粉、 冻干生怀山药片	冻干熟怀山药粉、 冻干熟怀山药片、 冻干熟怀山药粉颗粒混 合物	冻干怀山 药复合粉	
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.7	0.28	0.4	GB 5009.12
水分，g/100g	≤	10.0		GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

即食产品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	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，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 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 为微生物指标可按接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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，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要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H T N

Q B

编制说明

本标准适用于冻干生怀山药片、冻干熟怀山药片、冻干熟怀山药粉、冻干生怀山药粉、冻干怀山药复合粉、冻干怀山药粉颗粒混合物。

冻干生怀山药片

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片、冻干(真空低温冷冻干燥)、分装封口、包装加工而成的非即食冻干怀山药片。

冻干熟怀山药片

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片、蒸制、冻干(真空低温冷冻干燥)、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药片。

冻干熟怀山药粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片(或切段)、蒸制、冻干(真空低温冷冻干燥)、粉碎、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药粉。

冻干生怀山药粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片(或切段)、冻干(真空低温冷冻干燥)、粉碎、分装封口、包装加工而成的非即食冻干怀山药粉。

冻干怀山药复合粉

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切片(或切段)，添加大米、大麦、黑米、粳米、白糯米、黑糯米、紫米、糙米、小米、青稞、燕麦(片)、白芝麻、黑芝麻、绿豆、豇豆、赤小豆、豌豆、芸豆、青豆、黄豆、红扁豆、绿扁豆、蚕豆、红豆、红小豆、黑豆、薏米、红薏米、白扁豆、藜麦(黑、红、白)、高粱米、荞麦、玉米、花生、藕粉、枸杞、百合、莲子、茯苓、葛根粉、黄精、酸枣仁、山楂、鸡内金、牡蛎、阿胶、麦芽、桑葚、荷叶、芡实、槐米、甘草、猴头菇、木耳、银耳中的一种或几种，经蒸制，添加或不添加果蔬干或粉、坚果及籽类或粉、玉米须、陈皮(橘皮)、燕窝、人参(人工种植5年及5年以下)、西洋参、丹凤牡丹花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、茉莉花、蜂蜜、咖啡、全脂乳粉、脱脂乳粉、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，添加或不添加炒熟的小麦粉，冻干(真空低温冷冻干燥)、粉碎、混合、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药复合粉。

冻干怀山药粉颗粒混合物

以怀山药为主要原料，经清洗、去皮(或不去皮)、清洗、切粒(或切段)、蒸制、冻干(真空低温冷冻干燥)、山药段粉碎、山药粉和山药粒混合、分装封口、包装加工而成的即食冻干怀山药粉颗粒混合物。

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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京华食品科技开发有限公司

H N
Q B