



412583S-2017



怀山堂生物科技股份有限公司企业标准

Q/HSG 0011S-2017

山药黑八宝

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

怀山堂生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

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。

H N

Q B

山药黑八宝

1 范围

本标准规定了山药黑八宝的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，添加黑米、黑小麦、黑豆、黑芝麻、黑花生、核桃、黑木耳、青稞，经炒制、破壁（或粉碎）、混合、分装封口、包装加工而成可即食的山药黑八宝。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 铁棍山药片应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB2715 的规定。

2.1.3 核桃应符合 GB19300 的规定。

2.1.4 黑花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.6 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB7096 的规定。

2.1.7 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB2715 的规定。

2.1.8 黑豆、黑小麦应符合 GB 2715 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	指 标	试验方法
性 状	粉末状、间混有块装颗粒	从样品中取出 5g，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	黄褐色、间混有黑色	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，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	试验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
酸价 (KOH, 以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), %	≤ 0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

注 1: 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的测定

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

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

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群计数的检验。型式检验

按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，添加黑米、黑小麦、黑豆、黑芝麻、黑花生、核桃、黑木耳、青稞，经炒制、破壁（或粉碎）、混合、分装封口、包装加工而成可即食的山药黑八宝。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》的规定，参照参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，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。

怀山堂生物科技股份有限公司

2017年09月28日