



411725S-2017



怀山堂生物科技股份有限公司企业标准

Q/HSG 0005S-2017

怀山药杂粮粉

2017-07-31 发布

2017-07-31 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

怀山药杂粮粉

1 范围

本标准规定了怀山药杂粮粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药片为主要原料，添加燕麦、胚芽米、小麦仁、黑米、黑麦米、荞麦、高粱米、豌豆、糙米、玉米粉、黑芝麻、核桃仁、大豆、黑豆、白芸豆、红小豆、绿豆经粉碎、炒制破壁（或粉碎）、混合、分装封口、包装加工而成的怀山药杂粮粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 怀山药片应符合DBS41/ 009的规定。

2.1.2 燕麦、胚芽米、小麦仁、黑麦米、黑米、荞麦、高粱米、豌豆、糙米、玉米粉、大豆、红小豆、绿豆应符合GB 2715的规定。

2.1.3 黑豆、黑芝麻、白芸豆应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.4 核桃仁应符合GB 19300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、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	浅黄色、棕黄色或本品应有的颜色	
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，香微甜，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, %	≤ 7.0	GB 5009.3

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
⊙锌（以Zn计），mg/kg	≤	5.0	GB 5009.14
⊙铁（以Fe计），mg/kg	≤	15	GB 5009.90
⊙锡（以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
⊙锌、铜、铁总和，mg/kg	≤	20	GB 5009.14或GB 5009.13或GB 5009.90
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：⊙指金属罐装产品检测 *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：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 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

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀山药片为主要原料，添加燕麦、胚芽米、小麦仁、黑米、黑麦米、荞麦、高粱米、豌豆、糙米、玉米粉、黑芝麻、核桃仁、大豆、黑豆、白芸豆、红小豆、绿豆经粉碎、炒制、破壁（或粉碎）、混合、分装封口、包装加工而成的怀山药杂粮粉。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和GB29921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07月03日