



411924S-2017



博爱县怀仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/BHS 0001S-2017

复合怀山药粉（固体饮料）

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

博爱县怀仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由博爱县怀仁堂生物科技有限公司提出并起草

本标准主要起草人：王震。

H N

Q B

复合怀山药粉(固体饮料)

1 范围

本标准规定了复合怀山药粉（固体饮料）的分类、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（清洗、去皮、整理、烘干、粉碎）为原料，添加或不添加核桃仁（烘焙、粉碎）、黑芝麻（烘焙、粉碎）、南瓜（烘焙、粉碎）、芸豆（烘焙、粉碎）、莲子（烘焙、粉碎）、桂圆（烘焙、粉碎）、红枣（烘焙、粉碎）、枸杞（烘焙、粉碎）、红小豆（烘焙、粉碎）、薏米（烘焙、粉碎）、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠）、黄原胶、乙基麦芽酚、进行配料、混合、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀山药应符合 GB/T20351 的规定。
- 2.1.2 薏米应符合 DB35/T942 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T1922 的规定。
- 2.1.4 干制红枣应符合 GB/T5835 的规定。
- 2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T11761 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 红小豆应符合 NY/T599 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T4791 的规定。
- 2.1.9 南瓜应符合 SB/T10881 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。
- 2.1.12 芸豆应符合 DB65/T2866 的规定。
- 2.1.13 莲子应符合 NY/T1504 的规定。
- 2.1.14 桂圆应符合 DB35/T955 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	粉粒状，无结块	从样品中取出50克，

色 泽	怀山药粉（固体饮料）	淡白色	置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	红枣怀山药粉（固体饮料）	淡红色	
	红豆薏米怀山药粉（固体饮料）	淡红色	
	核桃怀山药粉（固体饮料）	淡白色	
	黑芝麻怀山药粉（固体饮料）	淡灰色	
	南瓜怀山药粉（固体饮料）	淡黄色	
	芸豆怀山药粉（固体饮料）	淡白色	
	莲子怀山药粉（固体饮料）	淡白色	
	枸杞怀山药粉（固体饮料）	淡红色	
	桂圆怀山药粉（固体饮料）	淡灰色	
气、滋 味	怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药独特的气味、滋味，无异味	
	红枣怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和红枣独特的复合气味、滋味，无异味	
	红豆薏米怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和红豆薏米独特的复合气味、滋味，无异味	
	核桃怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和核桃独特的复合气味、滋味，无异味	
	黑芝麻怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和黑芝麻独特的复合气味、滋味，无异味	
	南瓜怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和南瓜独特的复合气味、滋味，无异味	
	芸豆怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和芸豆独特的复合气味、滋味，无异味	
	莲子怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和莲子独特的复合气味、滋味，无异味	
	枸杞怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和枸杞独特的复合气味、滋味，无异味	
	桂圆怀山药粉（固体饮料）	具有怀山药和桂圆独特的复合气味、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	检验方法
水分, %	≤ 7	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg /kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

2.4 微生物指标

微生物指应符合表3规定

表 3 微生物指标

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	5×10^4	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) \leq	25				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: 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 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂限量应符合GB 2760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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以怀山药（清洗、去皮、整理、烘干、粉碎）为原料，添加或不添加核桃仁（烘焙、粉碎）、黑芝麻（烘焙、粉碎）、南瓜（烘焙、粉碎）、芸豆（烘焙、粉碎）、莲子（烘焙、粉碎）、桂圆（烘焙、粉碎）、红枣（烘焙、粉碎）、枸杞（烘焙、粉碎）、红小豆（烘焙、粉碎）、薏米（烘焙、粉碎）、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠）、黄原胶、乙基麦芽酚、进行配料、混合、包装加工而成。

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，要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

博爱县怀仁堂生物科技有限公司

2017年07月27日