



412029S-2017



焦作市禄满园食品有限公司企业标准

Q/JLS 0003S-2017

怀山药粉制品（固体饮料）

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

焦作市禄满园食品有限公司 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。

本标准由焦作市禄满园食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：刘军雷。

H N

Q B

怀山药粉制品（固体饮料）

1 范围

本标准规定了怀山药粉制品（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（粉碎）、白糯米粉（熟制）、红枣粉、黑芝麻（粉碎）、白果（粉碎）、怀菊花（粉碎）、菊粉、黑豆（熟制粉碎）、南瓜籽（粉碎）、薏米（熟制粉碎）、葡萄糖、白砂糖、怀姜（烘干、粉碎）、花生（粉碎）、红豆（熟制粉碎）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、即食麦片、麦芽糊精、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠）、卡拉胶、乙基麦芽酚、添加或不添加木糖醇进行配料、混合、包装加工而成。（按5-8倍水稀释后饮用）

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 白果应符合《中华人民共和国药典》2015年第一部的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.4 红枣粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T1922 的规定。
- 2.1.6 怀菊花应符合 GB/T20353 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 麦片应符合 GB19640 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T4791 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 白糯米粉应符合 DB 41/T 482 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 菊粉应符合卫生部公告（2009）5 号的规定。
- 2.1.16 黑豆应符合 NY/T285 的规定。

- 2.1.17 南瓜籽应符合 NY/T902 和 GB19300 的规定。
- 2.1.18 薏米应符合 DB35/T942 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 怀姜应符合 DB41/T1284 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T1532 的规定。
- 2.1.23 阿斯巴甜应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.24 红豆应符合 NY/T599 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，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。
色 泽	纯怀山药粉	淡白色	
	复合红枣怀山药粉	淡红色	
	复合核桃怀山药粉	乳白色	
	复合黑芝麻怀山药粉	淡灰色	
	复合菊花怀山药粉	淡黄色	
	复合银杏怀山药粉	淡白色	
	复合菊粉怀山药粉	淡白色	
	复合黑豆怀山药粉	淡灰色	
	复合南瓜籽怀山药粉	淡黄色	
	复合薏米怀山药粉	淡白色	
	复合红豆薏米怀山药粉	淡红色	
气、滋味	纯怀山药粉	具有怀山药独特的气味、滋味，无异味	
	复合红枣怀山药粉	具有怀山药和红枣独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合核桃怀山药粉	具有怀山药和核桃独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合黑芝麻怀山药粉	具有怀山药和黑芝麻独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合菊花怀山药粉	具有怀山药和菊花独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合银杏怀山药粉	具有怀山药和银杏独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合菊粉怀山药粉	具有怀山药和菊粉独特的复合气味、滋味，无异味	

	复合黑豆怀山药粉	具有怀山药和黑豆独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合南瓜籽怀山药粉	具有怀山药和南瓜籽独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合薏米怀山药粉	具有怀山药和薏米独特的复合气味、滋味，无异味	
	复合红豆薏米怀山药粉	具有怀山药和红豆薏米独特的复合气味、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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg /kg	≤ 1.0	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g /kg	≤ 3.0	GB 5009.263

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) ≤	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。

*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101。

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

食品添加剂限量要求应符合GB 2760的规定。污染物限量要求应符合GB 2762的规定。农药残留限量要求应符合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。

H N

Q B

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（粉碎）、白糯米粉（熟制）、红枣粉、黑芝麻（粉碎）、白果（粉碎）、怀菊花（粉碎）、菊粉、黑豆（熟制粉碎）、南瓜籽（粉碎）、薏米（熟制粉碎）、葡萄糖、白砂糖、怀姜（烘干、粉碎）、花生（粉碎）、红豆（熟制粉碎）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、即食麦片、麦芽糊精、植脂末（氢化植物油、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠）、卡拉胶、乙基麦芽酚、添加或不添加木糖醇进行配料、混合、包装加工而成。（按5-8倍水稀释后饮用）

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。

本标准霉菌指标严于食品安全国家标准GB7101。

焦作市禄满园食品有限公司

2017年08月03日

QB