



411541S-2018



焦作市怀货庄食品有限公司企业标准

Q/JHH 0001S-2018

怀山药粉及复合怀山药粉

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

焦作市怀货庄食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作市怀货庄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯玉辉。

H N

Q B

怀山药粉及复合怀山药粉

1 范围

本标准规定了怀山药粉及复合怀山药粉的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、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、膨化、粉碎）为主要原料，添加或不添加大豆（膨化、粉碎）、薏米（膨化、粉碎）、红豆（膨化、粉碎）、乳粉、核桃仁（打浆）、山楂粉、红枣粉、麦芽糊精中的一种或多种进行混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干、包装加工而成怀山药粉及怀山药复合粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 薏米、红豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 红枣粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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
性 状	粉状、粉粒状、无结块	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762, a 仅适于原料中有谷物的产品, b 仅用于山楂怀山药粉。		

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				检验办法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
采样方案应符合 GB 4789.1 的相关规定					

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB14881 的相关规定。

2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。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、膨化、粉碎）为主要原料，添加或不添加大豆（膨化、粉碎）、薏米（膨化、粉碎）、红豆（膨化、粉碎）、乳粉、核桃仁（打浆）、山楂粉、红枣粉、麦芽糊精中的一种或多种进行混合、造粒或不造粒、烘干或不烘干、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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准中铅指标严于国家标准 GB2762。

H N

焦作市怀货庄食品有限公司

Q B