



410484S-2019



温县大鹏怀药厂企业标准

Q/WDH 0002S-2019

铁棍山药制品

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

温县大鹏怀药厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由温县大鹏怀药厂提出。

本标准起草单位：温县大鹏怀药厂。

本标准主要起草人：李文超、郭振兴。

H N

Q B

铁棍山药制品

1 范围

本标准规定了铁棍山药制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以铁棍山药（经清洗、去皮、切片、低温烘焙熟制）为主要原料，添加或不添加黑芝麻粉、核桃仁粉、枸杞粉、黑米粉、芡实粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、茯苓粉、大枣粉、荷叶粉、百合粉、桑葚粉中的一种或多种，经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的铁棍山药制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 铁棍山药应符合 GB/T20351 的规定。

2.1.2 百合粉、荷叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 黑芝麻粉、核桃仁粉、枸杞粉、黑米粉、芡实粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、茯苓粉、大枣粉应符合 GB19640 的规定。

2.1.4 桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 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	片状或粉状	取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态、杂质。将产品于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应具有色泽	
滋味、气味	具有该产品应具有的气味和滋味，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 %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
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平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15
* 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。

Q B

编制说明

铁棍山药制品是以铁棍山药（经清洗、去皮、切片、低温烘焙熟制）为主要原料,添加或不添加黑芝麻粉、核桃仁粉、枸杞粉、黑米粉、芡实粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、茯苓粉、大枣粉、荷叶粉、百合粉、桑葚粉中的一种或多种,经混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的铁棍山药制品。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《薯类食品生产许可证审查细则》,GB19640《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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县大鹏怀药厂

Q B