



410763S-2019



焦作市鑫诚怀药有限公司企业标准

Q/JXC 0006S-2019

复配怀山药粉

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

焦作市鑫诚怀药有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市鑫诚怀药有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜莎莎、郭逢艳。

H N

Q B

复配怀山药粉

1 范围

本标准规定了复配怀山药粉的分类、要求、检验方法、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或铁棍山药片为主要原料，加入或不加入大枣、黑米、人参（人工种植5年以下）、黑芝麻、黑豆、枸杞、黑木耳、黑小麦、黑花生、怀菊花、燕麦、荞麦中的一种或几种为辅料，经挑选、粉碎、膨化或不膨化、二次粉碎，添加或不添加紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山楂粉、红枣粉、草莓粉、奇亚籽、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、核桃仁、麦芽糊精中的一种或多种，经混合、包装加工而成的复配怀山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑米应符合NY/T 832的规定。

2.1.2 大枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.3 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.4 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.5 黑豆应符合GB 1352的规定。

2.1.6 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.7 黑木耳应符合NY/T 6192的规定。

2.1.8 黑小麦应符合GB 2715的规定。

2.1.9 黑花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.10 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。

2.1.11 燕麦应符合LS/T 3102和GB 2715的规定。

2.1.12 荞麦应符合GB 2715和GB/T 10458的规定。

2.1.13 紫薯粉应符合Q/HZS 0001S（附录A）的规定。

2.1.14 核桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.15 胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、山楂粉、草莓粉、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.17 奇亚籽应符合卫生部《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.18 玛咖粉应符合卫生部公告（2011年第13号）的规定。

2.1.19 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.20 怀山药片应符合GB/T 20351的规定。

2.1.21 铁棍山药片应符合DBS 41/009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 | 呈粉状，略带黑点 | 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，应符合表1的规定。 |
| 色泽 | 淡黄白色、棕黄色或本品应有的颜色 | |
| 气味 | 本品应有的香味，无异味 | |
| 滋味 | 本品应有的滋味，甘香，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, g/100g | ≤ 10 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.4 |
| 铅(以Pb计)*, mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^a仅适于原料中有谷物的产品。

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 |
| 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 |
| ^a 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

2 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。



413136S-2018



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2018

紫薯粉（泥）

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

QHYS 0001S-2018

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。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：李林正、潘天义、杨伟强、李轩。

H N
Q B

QHYS 0001S-2018

紫薯粉（泥）

1 范围

本标准规定了紫薯粉（泥）的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜紫薯为原料，经清洗、粉碎、添加生活饮用水（反渗透过滤）浸泡、分离、加热脱水、辅以麦芽糊精干燥或不干燥、粉碎、筛分、包装加工而成紫薯粉（泥）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 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 | 紫薯泥 | 粘稠状 | 从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| | 紫薯粉 | 粉末状 | |
| 色 泽 | 红紫色至深紫色 | | |
| 气 味 | 淡淡的甘薯味 | | |
| 滋 味 | 微甜 | | |
| 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 |
|-------------------|---|------|-----|--------------|
| | | 紫薯泥 | 紫薯粉 | |
| 水分, % | ≤ | 50 | 8 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | ≤ | 5 | | GB 5009.4 |
| 细度, 60 目通过率, % | ≥ | / | 95 | GB/T 22427.5 |
| 总砷(以 As 计) mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.25 | 0.8 | GB 5009.12 |

QMHS 0001S-2018

*铅指标严于食品安全国家标准。

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 | 1000 | 50000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 中平板计数法 |
| 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 中第二法 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 25 | | | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g | ≤ | 25 | | | GB 4789.15 |

a 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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、细度、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QHYS 0001S-2018

编制说明

紫薯粉（泥）是以新鲜紫薯为原料，经清洗、粉碎、添加生活饮用水（反渗透过滤）浸泡、分离、加热脱水、辅以麦芽糊精干燥或不干燥、粉碎、筛分、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，参照相关国标、行标的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。

紫薯泥“铅”指标严于食品安全国家标准的说明：新鲜紫薯水分 75%，我公司紫薯泥水分小于 50%，GB 2762 中规定薯类“铅” $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，我公司按照浓缩倍数计算，紫薯泥“铅”指标应 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 。因此，紫薯泥“铅”指标设定为 $\leq 0.25\text{mg/kg}$ ，符合严于食品安全国家标准 GB 2762 规定的要求。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

H N
Q B

编制说明

复配怀山药粉是以怀山药片或铁棍山药片为主要原料，加入或不加入大枣、黑米、人参（人工种植5年以下）、黑芝麻、黑豆、枸杞、黑木耳、黑小麦、黑花生、怀菊花、燕麦、荞麦中的一种或几种为辅料，经挑选、粉碎、膨化或不膨化、二次粉碎，添加或不添加紫薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山楂粉、红枣粉、草莓粉、奇亚籽、蓝莓粉、桑葚粉、黑加仑粉、沙棘果粉、玛咖粉、核桃仁、麦芽糊精中的一种或多种，经混合、包装加工而成的复配怀山药粉。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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市鑫诚怀药有限公司