



413311S-2025



河南恒邦生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2025

即食怀山药制品

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

河南恒邦生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒邦生物科技有限公司提出并起草
本标准主要起草人：王建江。

H N

Q B

即食怀山药制品

1 范围

本标准规定了即食怀山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于即食怀山药制品，按加入辅料不同可分为不同产品：

即食怀山药制品（原味）：以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段、真空包装、高温熟制杀菌加工而成；

即食怀山药制品（风味）：以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、新鲜果蔬[经预处理、粉碎或打浆（或无此工艺）]、脱水蔬菜、冻干果蔬粒或粉、椰果、果酱、食用植物油、枸杞（打浆或不打浆）、乳粉、蜂蜜、奶酪、奶油、人造奶油、食用盐、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、鹰嘴豆、谷物杂粮及豆类（经粉碎或不粉碎）、炒麦芽、银耳、木耳、香菇、坚果籽类（经粉碎或不粉碎）、木糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 新鲜果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.8 冻干果蔬粒或粉应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.9 椰果应符合 QB/T 5757 的规定。
- 2.1.10 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百合、莲子、茯苓、芡实、炒麦芽应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.21 银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 豆类、白扁豆、鹰嘴豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 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 | 山药呈段状 | 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、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、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的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------|------|------------|
| 固形物, g/100g | ≥ 90 | GB/T 10786 |

| | | | |
|---------------------------|---|------|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.29 | GB 5009.12 |
| *铅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 | ≤ | 1000 | | | GB 4789.2 | |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ | 0.3 | | | GB 4789.3MPN 计数法 | |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | 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 |

注 1: 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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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、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

本标准适用于即食怀山药制品，按加入辅料不同可分为不同产品：

即食怀山药制品（原味）：以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段、真空包装、高温熟制杀菌加工而成；

即食怀山药制品（风味）：以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切段，添加食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、新鲜果蔬[经预处理、粉碎或打浆（或无此工艺）]、脱水蔬菜、冻干果蔬粒或粉、椰果、果酱、食用植物油、枸杞（打浆或不打浆）、乳粉、蜂蜜、奶酪、奶油、人造奶油、食用盐、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、鹰嘴豆、谷物杂粮及豆类（经粉碎或不粉碎）、炒麦芽、银耳、木耳、香菇、坚果籽类（经粉碎或不粉碎）、木糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成。

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，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GB 2762的规定。

河南恒邦生物科技有限公司