



410074S-2018



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0002S-2018

---

# 冻干山药片（粉）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

博爱县隆升科技有限公司 发布

# 前

# 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

# 冻干山药片（粉）

## 1 范围

本标准规定冻干山药片（粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山药为原料，经清洗去皮或不去皮、切分成型、熟制或不熟制、冷冻、干燥、磨粉或不磨粉、包装加工而成的冻干山药片（粉）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 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	指标	检验方法
色泽	白	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	片状或粉末状	
滋味、气味	具有山药固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 4.5	GB 5009.4
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；

### 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）	检验方法 a
-----	------------------------------	--------

	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
b 仅适用于未熟制山药片（粉）。					

### 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 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。

## 编制说明

本标准适用于以山药为原料，经清洗去皮或不去皮、切分成型、熟制或不熟制、冷冻、干燥、磨粉或不磨粉、包装加工而成的冻干山药片（粉）。

鉴于目前尚食无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017年12月01日