

# Q/YXS

## 姚安县鑫盛实业有限公司企业标准

Q/YXS 0001 S—2023

### 山药粉（片）

2023-05-19 发布

2023-05-22 实施

姚安县鑫盛实业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的山药粉（片）是以新鲜山药为主要原料，经清洗、去皮、分切、干燥、采用水冷式制粉或不制粉、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，微生物指标按照 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由姚安县鑫盛实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈春永。

# 山药粉（片）

## 1 范围

本标准规定了山药粉（片）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以新鲜山药为主要原料，经清洗、去皮、分切、干燥、采用水冷式制粉或不制粉、包装等工艺制成的山药粉（片）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

根据产品的生产工艺不同分为：山药片、山药粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 山药：应新鲜、完整、无霉烂、无病虫害，并符合相应的食品标准和要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽。	取样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有本品固有的滋味，无不良气味。	
组织形态	粉末状或片状，片状大小均匀，无缺边，开裂。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	山药粉	山药片	
细度 (100 目筛通过率), %	≤ 85.0	-	GB/T 22427.5
水分, g/100g	≤ 15.0		GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0		GB 5009.4

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

#### 4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取20个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应型式进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，直接判定为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格项时，允许留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

---

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年3月30日至2023年4月6日在“微信公众号”标准公示上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。