

# Q/LPH

## 云南良品汇食品有限公司企业标准

Q/ LPH 0003 S—2022

### 植物粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5301<sup>0444</sup>S- 2022  
备案日期: 2022年 11月 02日

2022-10-31 发布

2022-11-02 实施

云南良品汇食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的植物粉及制品是以葛根、生姜、茯苓、山药、薏苡仁、苦荞、玉米须、枸杞、辣木叶、玛咖、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、桑葚、荷叶、香菇、金银花、秋葵、胡萝卜、黄花菜、干蕨菜、山楂、红枣、紫皮石斛等其中的一种或多种作为原料，经挑拣、清洗、切片、干燥、粉碎、拼配（或不拼配）、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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》、DBS 53/001-2015《食品安全地方标准 玛咖干制品》、DBS 53/027-2018《食品安全地方标准 紫皮石斛》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南良品汇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张炎照。

省食  
案号：  
日期：

# 植物粉及制品

## 1 范围

本标准规定了植物粉及制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以葛根、生姜、茯苓、山药、薏苡仁、苦荞、玉米须、枸杞、辣木叶、玛咖、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、桑葚、荷叶、香菇、金银花、秋葵、胡萝卜、黄花菜、干蕨菜、山楂、红枣、紫皮石斛等其中的一种或多种作为原料，经挑拣、清洗、切片、干燥、粉碎、拼配（或不拼配）、包装等工艺加工而成的植物粉及制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

3.1 根据原料不同分为：单一型植物粉制品、混合型植物粉制品。

3.2 根据产品形态不同分为：片、粒、粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 葛根、茯苓、山药、玉米须、辣木叶、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、桑葚、荷叶、金银花、秋葵、胡萝卜、黄花菜、干蕨菜、山楂：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.4 苦荞、薏苡仁：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.7 香菇：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的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的规定。

安全

5301

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	均匀粉末或大小基本均匀一致的片剂	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、冲泡后口尝
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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	≤ 16.0	GB 5009.3

## 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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4（限单一型玛咖制品、紫皮石斛制品） 0.64	GB 5009.12

## 4.5 农药残留量

应符合GB 2763及有关规定。

## 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 即食类产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7.2 即食类产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目		采样方案 <sup>a</sup> 限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789.15

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

## 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070 的规定检验。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

#### 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30 kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2 kg。样品分两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 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，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售的产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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。

准备  
月

### 6.3 运输

运输工具应操持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

---



## 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2022年10月8日至2022年10月18日在公司公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

云南良品汇食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年10月20日

张炎照

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月20日