

Q/PTY

普洱天意植物开发有限公司企业标准

Q/PTY 0002 S—2023

代替 Q/PTY 0002 S-2019

滇黄精制品

云南省食品安全企
备案号: 5308 0029
备案日期: 2023 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0029 S-2023
备案日期: 2023 年 4 月 28 日

2023 - 04 - 28 发布

2023 - 05 - 03 实施

普洱天意植物开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的滇黄金制品是以新鲜的黄精为原料，经清理、拣剔、切片、炮制、干燥、包装等工艺制成。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》制定，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。

本标准代替 Q/PTY 0002 S -2019 《滇黄精制品》。

本标准由普洱天意植物开发有限公司、普洱茶研究院提出、起草并解释。

本标准起草人：庄立、严亮、杨丕全、杨瑞娟。

滇黄精制品

1 范围

本标准规定了滇黄精制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜的黄精为原料，经清理、拣剔、切片、炮制、干燥、包装等工艺制成的滇黄精制品。

2 规范性引用文件

本标准所列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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据产品的食用方法，分为即食型滇黄精制品和非即食型滇黄精制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 滇黄精：应新鲜、无虫蛀、无腐烂、无霉变等，并符合食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 测 方 法
外观形态	具有该品种应有的形态	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。适量样品置于清洁透明容器中，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
汤 色	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味滋味，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。

标准
3-20
4月

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水 分, g/100g ≤	20	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

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2的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计） mg/kg ≤	0.6	GB 5009.12

4.5 农药残留量

农药残留量应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

即食型黄精制品应符合表3的规定。

表3 微生物指标

指 标	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 ³	10 ⁴	GB 4789.10第二法
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.4
霉 菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.2
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 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

以同一规格、同一原料、同一工艺生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 5kg，随机抽取 600g，分成两份，1 份送检，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目应按照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，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标有任一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

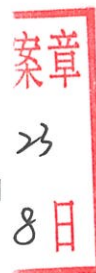
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，装运时轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品贮存时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。



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24日至2023年3月30日在普洱市质量技术协会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。



备案单位(盖章)

苏文琼

备案单位主要负责人(签字)

2023年3月24日

2023年3月24日