

**Q/YGK**

# 云南共康生物科技有限公司企业标准

Q/YGK 0004 S—2023

代替 Q/YGK 0004 S—2021

## 铁皮石斛（粉、片）

云南省  
备案  
备案号

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010258 S-2023

备案日期: 2023 年 07 月 04 日

2023-07-04 发布

2023-07-06 实施

云南共康生物科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的铁皮石斛（粉、片），是以铁皮石斛为原料，经挑选、清洗、成型或不成型、干燥、粉碎、混合（或不混合）、压片（或不压片）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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DBS 53/035-2022《云南省食品安全地方标准 铁皮石斛》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量指标严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YGK 0004 S-2021《铁皮石斛（粉、片）》。

本标准由云南共康生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李彬。

食品  
号：53  
期：

# 铁皮石斛（粉、片）

## 1 范围

本标准规定了铁皮石斛（粉、片）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以铁皮石斛为原料，经挑选、清洗、成型或不成型、干燥、粉碎、混合（或不混合）、压片（或不压片）、包装等工艺制成的铁皮石斛（粉、片）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据工艺不同分为：铁皮石斛干品（枫斗）、铁皮石斛粉、铁皮石斛片。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。

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，不得使用非食品原料及辅料。

### 4.2 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
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
气味、滋味	具有相应品种特有的滋味与气味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
粗多糖(以无水葡萄糖计) <sup>a</sup> , g/100 g	≥ 25.0	DBS 53/035 附录 A
<sup>a</sup> 粗多糖以干基计		

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量<sup>b</sup>

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
<sup>b</sup> 污染物限量以干基计。		

#### 4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 和表 4 的规定。

表4 农药残留限量

项 目	指 标	检验方法
腐霉利, mg/kg	≤ 3.0	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761
丙环唑, mg/kg	≤ 0.1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合表 5 的规定

表5 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>c</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
<sup>c</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 执行。					

#### 4.7 净含量

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

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

#### 4.9 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

以同一批投料、同一工艺生产的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取2kg样品（不少于20个最小包装），抽样基数不少于30kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，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，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

#### 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的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 28050、DBS 53/035 及有关规定；应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

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

包装材料及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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

## 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 6 月 6 日至 2023 年 6 月 13 日在企业标准信息公共服务平台 [www.qybz.org.cn](http://www.qybz.org.cn) 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）。

备案单位（盖章）

2023 年 6 月 13 日



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 6 月 13 日 李彬