

**Q/YHT**

# 云南汉唐生物科技有限公司企业标准

Q/YHT 0003 S—2023

## 天麻制品

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010252S-2023

备案日期: 2023年07月03日

2023-07-03 发布

2023-07-05 实施

云南汉唐生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的天麻制品是以天麻为原料，经清洗、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合或不混合、制粒或不制粒、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 53/034-2022《食品安全地方标准 天麻》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中总砷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。

本标准由云南汉唐生物科技有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：叶瑞青。

食品安

号：530

期：

# 天麻制品

## 1 范围

本标准规定了天麻制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以天麻为原料，经清洗、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合或不混合、制粒或不制粒、压片或不压片、包装等工艺制成的天麻制品。

## 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

根据原料工艺的不同分为：天麻粉、天麻粉制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 天麻：应符合 DBS 53/034 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和辅料。

### 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	具有该产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的
滋 滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	烧杯中，在自然光线下目视、
状 态	具有该产品固有的形态，无肉眼可见的其他异物和外来杂质。	鼻嗅、口尝。

### 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
灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
天麻素和对羟基苯甲醇之和, (以干基计) g/100 g	≥ 0.3	DBS 53/034 附录 A

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17

注: (1) 污染物限量以天麻鲜品计。  
(2) 天麻干品的污染物限量按脱水率折算, 天麻鲜品水分参考值为 75g/100g。

#### 4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 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 4 的规定

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				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

<sup>a</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, 并按 JJF 1070 规定的方法检测。

#### 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不少于1000袋/瓶，随机抽样20袋/瓶。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1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按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该产品为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，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 产品包装的标签标识应符合 GB 28050、DBS 53/034 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、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

### 6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

案章

日

## 备案单位承诺书

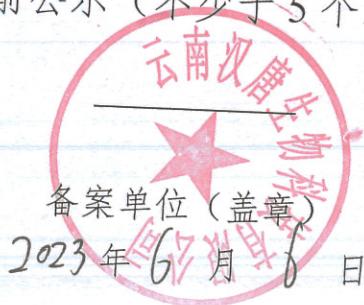
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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 5 月 22 日至 2023 年 6 月 2 日在 企业标准信息公共服务平台 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。



备案单位主要负责人(签字)  
叶瑞青  
2023年6月6日