

Q/YHT

云南汉唐生物科技有限公司企业标准

Q/YHT 0004 S—2023

铁皮石斛制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010253 S—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

我公司生产的铁皮石斛制品是以铁皮石斛为原料，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 53/035-2022《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。

省食品
号：5
日期：

铁皮石斛制品

1 范围

本标准规定了铁皮石斛制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以铁皮石斛为原料，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、包装等工艺制成的铁皮石斛制品。

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：铁皮石斛粉、铁皮石斛粉制品。

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烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
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。	

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
粗多糖(以无水葡萄糖计) ^a , g/100 g ≥	25.0	DBS 53/ 035 附录 A
^a 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^b

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3 GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.2 GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05 GB 5009.17
^b 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 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
^a 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，微生物指标若有任一项不合格时，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 53/035 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 (盖章)
2023 年 6 月 6 日

叶瑞新

备案单位主要负责人 (签字)
2023 年 6 月 6 日