

Q/YKH

云南康和生物科技有限公司企业标准

Q/YKH 0001 S—2023

代替 Q/YKH 0001 S-2021

植物粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010340 S- 2023
备案日期: 2023 年 08 月 15 日

2023 - 08 - 15 发布

2023 - 08 - 17 实施

云南康和生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品，是以葛根、生姜、玛咖、辣木叶、山药、土豆、百合、地参、芋头、魔芋、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、天麻、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、鲜白茅根、红薯、紫薯、莲藕、萝卜、竹笋、莴笋、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、甘蓝、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、牛蒡根等蔬菜干制品（包括各种形态的蔬菜干制品），重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花等可食用干花卉，玉竹、白芷、白果、荷叶、茯苓、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）蛹虫草、牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇等可食用菌，木瓜、蓝莓、桑葚、余甘子、雪莲果、无花果、辣椒、芝麻、枸杞、山楂、大枣等辅料，经原辅料挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、混合（或不混合）、粉碎（或萃取）、调配、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GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、DBS 53/ 023-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七花》、DBS 53/ 024-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七茎叶》、DBS 53/ 029-2020《云南省食品安全地方标准 三七须根》、DBS 53/ 030-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛花》、DBS 53/ 031-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛叶》、DBS 53/ 027-2018《云南省食品安全地方标准 紫皮石斛》、DBS 53/ 034-2022《云南省食品安全地方标准 天麻》、DBS 53/ 035-2022《云南省食品安全地方标准 铁皮石斛》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。

本标准代替Q/YKH 0001 S-2021《植物粉及制品》。

本标准由云南康和生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王亮。

省食
品号:
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、贮存。

本标准适用于以葛根、生姜、玛咖、辣木叶、山药、土豆、百合、地参、芋头、魔芋、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、天麻、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、鲜白茅根、红薯、紫薯、莲藕、萝卜、竹笋、莴笋、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、甘蓝、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、牛蒡根等蔬菜干制品（包括各种形态的蔬菜干制品），重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花等可食用干花卉，玉竹、白芷、白果、荷叶、茯苓、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）蛹虫草、牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇等可食用菌，木瓜、蓝莓、桑葚、余甘子、雪莲果、无花果、辣椒、芝麻、枸杞、山楂、大枣等辅料，经原辅料挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、混合（或不混合）、粉碎（或萃取）、调配、包装等工艺制成的植物粉及制品。

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

根据原料不同和加工工艺的不同分为：芸薹类蔬菜粉及制品、叶菜类蔬菜粉及制品、豆类蔬菜粉及制品、薯类蔬菜粉及制品、块根和块茎类蔬菜粉及制品、茎类蔬菜粉及制品、其他植物粉及制品、混合类植物粉及制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生姜、土豆、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、萝卜、竹笋、莴笋、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、甘蓝、韭菜、葱叶、卷心菜、甜菜根、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝等蔬菜干制品、重瓣红玫瑰、菊花等可食用干花卉等：应选用洁净、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 大枣、山药、山楂、木瓜、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、鱼腥草、薏苡仁等食药同源物质、玛咖、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）、辣木叶等新资源食品等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.3 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

- 4.1.4 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.5 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.6 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.7 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.8 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.9 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 4.1.10 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 4.1.11 辣椒、姜、香菜、蒜苗、芝麻等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 蛹虫草、牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.13 木瓜、蓝莓、桑葚、雪莲果、无花果等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 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	具有其该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有其该产品应有的气味和滋味，无霉味、无异味。	
组织形态	呈均匀的粉末状或粉块状或细小颗粒状。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤ 12.0（不适用于竹笋或含有竹笋的产品）	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 10.0（仅限于单一型玛咖制品）	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥ 10.0（仅限于单一型玛咖制品）	GB 5009.88
天麻素和对羟基苯甲醇之和 ^a , g/100g	≥ 0.3（仅限于单一型天麻制品）	DBS 53/034 附录 A
人参皂苷 Rb ₃ , g/100g	≥ 0.8（仅限于单一型三七花制品） 0.5（仅限于单一型三七茎叶制品）	DBS 53/023 附录 A DBS 53/024 附录 A
人参皂苷 Rg ₁ , g/100g	0.8~3.0（仅限于单一型三七须根制品）	DBS 53/029 附录 A
粗多糖 ^b （以无水葡萄糖计）, g/100g	≥ 5.0（仅限于单一型铁皮石斛花制品） 11.0（仅限于单一型铁皮石斛叶制品） 25.0（仅限于单一型铁皮石斛制品）	DBS 53/030 附录 A DBS 53/031 附录 A DBS 53/035 附录 A
多糖 ^c （以无水葡萄糖计） ^a , g/100g	≥ 20（仅限于单一型紫皮石斛制品）	DBS53/027 附录 A

^a天麻素和对羟基苯甲醇之和以干基计；^b粗多糖以干基计；^c多糖以干基计。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家（地方）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	≤ 0.16（仅限于单一型天麻制品（以干基计）） 0.4（限单一型的铁皮石斛花制品、紫皮石斛制品（以干基计）、铁皮石斛制品（以干基计）、茯苓制品、蛹虫草制品） 0.8（限单一型的玛咖制品） 1.2（限单一型的三七须根制品）（以干基计） 1.6（限单一型的三七花制品、三七茎叶制品、铁皮石斛叶制品） 4.0（仅限于单一型菊花制品） 0.64	GB 5009.12
注：单一型茯苓制品、蛹虫草制品污染物限量按脱水率折算。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 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》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重量不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

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的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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 07 月 19 日至 2023 年 07 月 26 日 在本公司微信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）

2023 年 7 月 27 日

王亮

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 27 日