

# Q/DKT

## 云南德科特生物工程有限公司企业标准

Q/DKT 0001 S—2023

代替 Q/DKT 0001 S-2020

### 松花粉及其制品

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010526 S- 2023  
备案日期: 2023 年 11 月 29 日

2023-11-29 发布

2023-12-01 实施

云南德科特生物工程有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的松花粉及其制品是以松花粉为主要原料，添加（或不添加）麦芽糊精等辅料，经过破壁（或不破壁）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包装制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》制定，其中铅限量指标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/DKT 0001 S-2020《松花粉及其制品》。

本标准由云南德科特生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘凤莲。

省食品

号: 53

期:

# 松花粉及其制品

## 1 范围

本标准规定了松花粉及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以松花粉为主要原料，添加（或不添加）麦芽糊精等辅料，经过破壁（或不破壁）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包装制成的松花粉及其制品。

## 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

根据产品形态和加工工艺不同分为：破壁松花粉、破壁松花粉片。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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                         |
|-------|-------------------|----------------|------------------------------|
|       | 破壁松花粉             | 破壁松花粉片         |                              |
| 外 观   | 细腻均匀              | 呈片状，表面光滑，大 小均匀 | 取适当样品置于白瓷盘中，在明亮光线处，品尝、鼻嗅、目测。 |
| 色 泽   | 呈淡黄色              |                |                              |
| 滋味和气味 | 具有松花粉应有的滋味和香气，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 |           |
|------------|-------|--------|------|-----------|
|            | 破壁松花粉 | 破壁松花粉片 |      |           |
| 蛋白质，g/100g | ≥     | 9.0    | 6.0  | GB 5009.5 |
| 水分，g/100g  | ≤     | 9.0    | 9.0  | GB 5009.3 |
| 灰分，g/100g  | ≤     | 10.0   | 10.0 | GB 5009.4 |

4.4 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 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 | ≤ 1.2 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

应符合GB 31636的规定。

4.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070规定的方法进行检测。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 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

以同一批原料，同一班次生产的同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于 200 个最小包装。抽样数量为 12 个最小包装（总量不小于 1kg），1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。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，型式检验项目包括技术要求中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时。
- e) 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，则判定该批次产品不合格，不得复检；其余指标有任一项指标不合格，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 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

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

#### 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，避免强烈震荡。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

## 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 09 月 13 日至 2023 年 09 月 20 日在云南德科特生物工程有限公司网站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 11 月 8 日



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 11 月 8 日

张五辉