

Q/YBM

云南邦铭天麻生物科技有限公司企业标准

Q/ YBM 0001 S-2023

天麻原浆



2023-12-28 发布

2024-01-04 实施

云南邦铭天麻生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的天麻原浆是以鲜天麻为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂、食品营养强化剂等，经挑选、清洗、灭酶、打浆、过滤、均质、调配、灌封、灭菌、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定。本标准中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南邦铭天麻生物科技有限公司提出、起草并解释。

主要起草人:刘祥义、宋召平。

食品安全

号:5306

期:

天麻原浆

1 范围

本标准规定了天麻原浆的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以鲜天麻为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂、食品营养强化剂等，经挑选、清洗、灭酶、打浆、过滤、均质、调配、灌封、灭菌、包装等工艺生产而成的天麻原浆。

2 规范性引用文件

本标准所列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（包含所有修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。
3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
状态	无明显分层，状态均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶。	取适量样品置50mL无色透明烧杯中在自然光线下观察其色泽、状态，鉴别气味，品尝滋味检查有无杂质。
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化性指标

项目	指标	检验方法
固形物，g/100g ≥	1.5	GB/T 31326
(天麻素+对羟基苯甲醇) (%) ≥	0.03	GB/T 19776

3.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定, 严于食品安全国家标准应符合表 3 的指标要求。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/L ≤	0.24	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 微生物限量应符合 GB7101 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂和营养强化剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.9 食品加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取不少于 40 个独立包装样品, 分成 2 份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格, 并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 应进行检验:

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;

主备案

月

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的检验标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

5.1.2 产品外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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 12 月 22 日至 2023 年 12 月 27 日在 云南昭通天麻特产局官网 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。



罗跃雨

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月21日