

Q/RGB

瑞丽市干邦亚生物科技发展有限公司企业标准

Q/RGB 0001 S—2023

铁皮石斛粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310033 S-2023
备案日期: 2023年 11 月 30 日

云南省
备案号
备案日期

2023 - 11 - 30 发布

2023 - 12 - 03 实施

瑞丽市干邦亚生物科技发展有限公司
发布

前 言

我公司生产的铁皮石斛粉，是以铁皮石斛为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、粉碎（或制粉）、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》、《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）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。

本标准由瑞丽市干邦亚生物科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：段国君。

食品安

: 5331

铁皮石斛粉

1 范围

本标准规定了铁皮石斛粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以铁皮石斛为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、粉碎（或制粉）、包装等工艺制成的铁皮石斛粉。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 铁皮石斛：应符合国家相关标准要求及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 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。

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
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，加工后口尝。
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	呈均匀的粉状或粉末状，不允许有结块。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
粗多糖(以无水葡萄糖计), mg/g	≥ 25.0	参照《中华人民共和国药典》2015版一部·铁皮石斛·多糖

3.4 污染物限量

应符合GB 2762或国家相关公告的规定；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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.8 生产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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，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。

4.3 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。

4.4 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。

4.5 判定规则

标准备
—
月

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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 11 月 10 日至 2023 年 11 月 17 日 在 食策咨询微信公众号 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)

段国君

备案单位主要负责人 (签字)

2023 年 11 月 30 日

2023 年 11 月 30 日