

Q/YLC

瑞丽市谊灵草农业发展有限公司企业标准

Q/YLC 0001 S—2023

白子菜粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310032S-2023
备案日期: 2023年 11月 14日

云南
备案
备案

2023 - 11 - 14 发布

2023 - 11 - 17 实施

瑞丽市谊灵草农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的白子菜粉，以鲜白子菜茎、叶为原料，经原料选剔分级、清洗、干燥、粉碎、过筛、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由瑞丽市谊灵草农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹晋云。

省食品

号: 5

期:

白子菜粉

1 范围

本标准规定了我公司生产的白子菜粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鲜白子菜茎、叶为原料，经原料选剔分级、清洗、干燥、粉碎、过筛、包装等工艺加工而成的白子菜粉。

2 规范性引用文件

下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 鲜白子菜茎、叶：应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的有关规定，还应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
色 泽	具有该产品正常色泽	抽取样品 5 g 左右，倒置一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、状态；煮熟后，品尝其滋味，闻其气味
滋味、气味	具有白子菜粉特有的滋味、气味，无异味、异嗅	
状 态	粉末状，无结块，无霉变，无肉眼可见外来杂质	

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
-----	-----	------

安全企
31
年

总灰分（以干基计），g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
水分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762干制蔬菜规定；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）	≤	0.64	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763干制蔬菜的规定。

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 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

产品以批为单位进行验收，以同一次投料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批随机抽取，最小独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），且样品总量不少于500 g。检样一式二份，一份供检验和另一份复检备用。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量和水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- 停产半年以上重新恢复生产。
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判断规则

业标准

S-

月

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准；复检结果仍有一项指标不符合规定时，则判定该批产品不合格。

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 及有关食品安全地方标准的规定。

5.1.2 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及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，防止日晒雨淋及撞击，小心轻放，不得压踏。

5.4 贮存

产品应密封、遮光，置阴凉干燥处仓库内保存的，严禁与有毒、有害有异味、影响产品质量的物品混放。应距离周围墙壁 20 cm 以上，距离地面 10 cm 以上。



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12日至2023年09月21日在全国标准信息公共服务平台（<https://std.samr.gov.cn/>）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14日

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月14日