

Q/YWJ

云南五季生物科技有限公司企业标准

Q/YWJ 0006 S—2024

铁皮石斛制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010057 S-2024
备案日期: 2024 年 01 月 22 日

2024-01-22 发布

2024-01-24 实施

云南五季生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的铁皮石斛制品是以铁皮石斛为主要原料，添加（或不添加）余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮等中的一种或多种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经挑选（或不挑选）、清洗（或不清洗）、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、干燥（或不干燥）、拼配（或不拼配）、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、贸易以及仲裁的依据。

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》、《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）、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由云南五季生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄彬。

食品
号: 53
期:

铁皮石斛制品

1 范围

本标准规定了铁皮石斛制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以铁皮石斛为主要原料，添加（或不添加）余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮等中的一种或多种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经挑选（或不挑选）、清洗（或不清洗）、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、干燥（或不干燥）、拼配（或不拼配）、包装等工艺制成的铁皮石斛制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 甘草、桑椹、铁皮石斛、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、桃仁、桑叶、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮等：应洁净、无虫蛀、无霉变，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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及辅料。

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
组织形态	具有该产品固有的形态，无霉变、无虫蛀。	取适量样品置于洁净的烧杯中，按标签所述的食用方法，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	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
水分, g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g $\leq$	12.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定, 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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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 $\leq$	50				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 执行。

3.8 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 规定的方法检测。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.10 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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为18个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项，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 产品包装的标签标识应符合 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

印章

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。

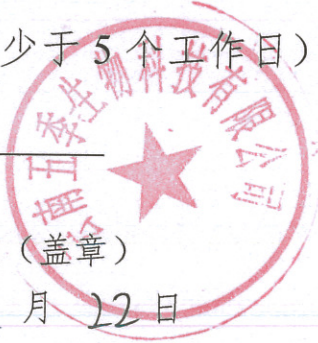
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 12 日至 2023 年 12 月 20 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（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 12 月 22 日



黄林

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 22 日