

Q/TZY

昭通天芝瑶生物科技有限公司企业标准

Q/TZY 0001 S—2024

炖鲜天麻

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0027 S-2024
备案日期: 2024 年 5 月 28 日

云南省
备案
备案

2024-05-28 发布

2024-06-04 实施

昭通天芝瑶生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的炖鲜天麻是以天麻为主要原料，添加或不添加蜂蜜、冰糖、食品添加剂为辅料，经清洗、泡发、筛检、切块、炖煮、混合、搅拌、包装等工艺制成。根据相关法律、法规的规定，制定本标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通天芝瑶生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴倩。

省食品安
号: 5306
期:

炖鲜天麻

1 范围

本标准规定了炖鲜天麻的技术要求、产品分类、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用以天麻为主要原料，添加或不添加蜂蜜、冰糖、食品添加剂为辅料，经清洗、泡发、筛检、切块、炖煮、混合、搅拌、包装等工艺制成的。

2 规范性引用文件

本标准中引用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 GB/T 19776 的规定。
- 3.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的相关规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品特有的颜色	取样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	无结块、无霉变。	
气味	具有本品特有的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

全企业
S
年

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	85	GB 5009.3

3.4 污染物指标

污染物限量应符合《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）中的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.123

注：以上铅的限量值为干品，鲜品根据干品按水分进行折算。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 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。

3.10 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

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

示准备
月

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，2kg样品（不少于20个最小独立包装）抽样基数不少于30kg（不少于20个最小独立包装）分为两份，1份作为检验，1份作为备样，样品应在保质期内送检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目按相关规定要求执行。

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) 产品原料、配方、工艺生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，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型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中若有任一项不合格时，则判定为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格项时，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 GB7718 和 GB 28050 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

包装材料和容器应稳定、无毒无害、不受污染符合相关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。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。



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》。



备案单位（盖章）

2024年05月28日

吴倩

备案单位主要负责人（签字）

2024年05月28日