

Q/HZL

昆明海之灵生物科技有限公司企业标准

Q/HZL 0003 S—2024

植物粉及制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 530101T1 S-2024

备案日期: 2024年 04月 09日

2024-04-09 发布

2024-04-11 实施

昆明海之灵生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以天麻、铁皮石斛、黄芪、灵芝、党参、三七花、三七茎叶、三七须根、山楂、余甘子、葛根、茯苓、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、茯苓、黄精、辣木叶、魔芋等其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂等辅料，经粉碎、混合或不混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、压片或不压片、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》、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。

本标准由昆明海之灵生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李小英、邱宗海、张忠、顾海芳。

食品安全
号: 530
期:

植物粉及制品

1 范围

本标准规定了植物粉及制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以天麻、铁皮石斛、黄芪、灵芝、党参、三七花、三七茎叶、三七须根、山楂、余甘子、葛根、茯苓、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、茯苓、黄精、辣木叶、魔芋等其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂等辅料，经粉碎、混合或不混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、压片或不压片、包装等工艺制成的植物粉及制品。

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 产品分类

- 3.1 根据产品原料不同分为：单一型植物粉及制品、混合型植物粉及制品。
- 3.2 根据产品外观分为：植物粉、植物粉片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 天麻、铁皮石斛、黄芪、灵芝、党参、山楂、余甘子、葛根、茯苓、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、茯苓、黄精、辣木叶、魔芋等：应清洁、干燥、无污染，无病虫害，无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.4 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.5 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 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。

4.2 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、外观	具有相应品种应有的色泽。	取本品，置于清洁、干燥、透明的器皿中，在自然光下目测其性状、色泽和杂质、鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味与气味，无异味。	
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				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	≤	50			GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取2 kg样品（不少于20个最小包装），抽样基数不少于30 kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经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执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，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) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

5.5 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目，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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2024年03月04日至2024年03月08日在全国标准信息公共服务平台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。



2024年3月11日

邵宇海

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月11日