

Q/KMZ

昆明迈臻生物科技有限公司海口分公司企业标准

Q/KMZ 0003 S—2024

植物粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010296 S-2024
备案日期: 2024 年 06 月 21 日

2024-06-21 发布

2024-06-23 实施

昆明迈臻生物科技有限公司海口分公司
发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以葛根、茯苓、山药、薏苡仁、苦荞、薄荷、木瓜、百合、牛蒡根、决明子、枸杞、辣木叶、白芸豆、三七茎叶、三七花、三七须根、紫皮石斛、铁皮石斛、天麻、灵芝、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、杜仲叶、玉竹、甘草、苦瓜、金银花、鱼腥草、姜、桑叶、蒲公英、酸枣仁、菊花、莱菔子、莲子、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、余甘子、黄精、木瓜、蓝莓、大麦苗、桃胶、薏苡仁、砂仁、槐花、橘皮、萝卜、笋干、贡菜、青菜、西芹、芹菜、木瓜、香菜、甘蓝、羽衣甘蓝、紫甘蓝、红甜菜、甜菜、番茄、土豆、洋葱、南瓜、山药、西兰花、蒜、小麦叶、大麦叶、小麦苗、小蓟、韭菜、葱、荷叶、紫苏、上海青、奶白菜、菜心、空心菜、小白菜、芥兰、生菜、芥菜、茼蒿、玛咖、豆芽、甘薯、海带、紫菜、牛蒡、苦菜、豌豆、豌豆尖、茭瓜、藕、玉米、瓜花、瓜尖、菠菜、花生、秋葵、茄子、冬瓜、胡萝卜、苋菜、辣椒、鹰嘴豆、芦笋、肉桂、罗勒、菠菜、黄瓜、瓜、姜黄、魔芋等其中的一种或几种为原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎（或不粉碎）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、混合（或不混合）、调味（或不调味）、包装等工艺生产而成。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》、《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）、DBS 53/023-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七花》、DBS 53/024-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七茎叶》、DBS 53/027-2018《云南省食品安全地方标准 紫皮石斛》、DBS 53/029-2020《云南省食品安全地方标准 三七须根》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明迈臻生物科技有限公司海口分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：施懿玲、田康

省食
案号
日期

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。

本标准适用于以葛根、茯苓、山药、薏苡仁、苦荞、薄荷、木瓜、百合、牛蒡根、决明子、枸杞、辣木叶、白芸豆、三七茎叶、三七花、三七须根、紫皮石斛、铁皮石斛、天麻、灵芝、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、杜仲叶、玉竹、甘草、苦瓜、金银花、鱼腥草、姜、桑叶、蒲公英、酸枣仁、菊花、莱菔子、莲子、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、余甘子、黄精、木瓜、蓝莓、大麦苗、桃胶、薏苡仁、砂仁、槐花、橘皮、萝卜、笋干、贡菜、青菜、西芹、芹菜、木瓜、香菜、甘蓝、羽衣甘蓝、紫甘蓝、红甜菜、甜菜、番茄、土豆、洋葱、南瓜、山药、西兰花、蒜、小麦叶、大麦叶、小麦苗、小蓟、韭菜、葱、荷叶、紫苏、上海青、奶白菜、菜心、空心菜、小白菜、芥兰、生菜、荠菜、茼蒿、玛咖、豆芽、甘薯、海带、紫菜、牛蒡、苦菜、豌豆、豌豆尖、茭瓜、藕、玉米、瓜花、瓜尖、菠菜、花生、秋葵、茄子、冬瓜、胡萝卜、苋菜、辣椒、鹰嘴豆、芦笋、肉桂、罗勒、菠菜、黄瓜、瓜、姜黄、魔芋等其中的一种或几种为原料，经挑拣、清洗、干燥、粉碎（或不粉碎）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、混合（或不混合）、调味（或不调味）、包装等工艺生产而成的植物粉及制品。

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

根据使用原料不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 薏苡仁、苦荞、白芸豆：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.3 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.4 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

4.1.5 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.6 枸杞、姜、葛根、茯苓、山药、薄荷、木瓜、百合、牛蒡根、决明子、辣木叶、铁皮石斛、天麻、灵芝、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、杜仲叶、玉竹、甘草、苦瓜、金银花、鱼腥草、桑叶、蒲公英、酸枣仁、菊花、莱菔子、莲子、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、余甘子、黄精、木瓜、蓝莓、大麦苗、桃胶、薏苡仁、砂仁、槐花、橘皮、萝卜、笋干、贡菜、青菜、西芹、芹菜、木瓜、香菜、甘蓝、羽衣甘蓝、紫甘蓝、红甜菜、甜菜、番茄、土豆、洋葱、南瓜、山药、西兰花、蒜、

小麦叶、大麦叶、小麦苗、小蓟、韭菜、葱、荷叶、紫苏、上海青、奶白菜、菜心、空心菜、小白菜、芥兰、生菜、芥菜、茼蒿、玛咖、豆芽、甘薯、海带、紫菜、牛蒡、苦菜、豌豆、豌豆尖、茭瓜、藕、玉米、瓜花、瓜尖、菠菜、花生、秋葵、茄子、冬瓜、胡萝卜、苋菜、辣椒、鹰嘴豆、芦笋、肉桂、罗勒、菠菜、黄瓜、瓜、姜黄、魔芋：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：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。

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	具有本产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有该产品固有的组织形态。	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	≤ 16.0	GB 5009.3
多糖 ^a , g/100g	≥ 30.0 (以紫皮石斛为原料)	DBS 53/ 027附录A
二氧化硫 (SO ₂), mg/kg	≤ 400 (以党参、天麻为原料)	GB 5009.34
人参皂苷 Rb ₃ , g/100g	≥ 0.8 (以干制三七花为原料)	DBS 53/ 023 附录A
	0.5 (以干制三七茎叶为原料)	DBS 53/ 024 附录A
人参皂苷 Rg ₁ , g/100g	0.8-3.0 (以三七须根为原料)	DBS 53/ 029 附录A
^a 粗多糖以干基计。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家（地方）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 (以灵芝、党参、肉苁蓉 (荒漠)、西洋参、黄芪、山茱萸为主要原料)	GB 5009.12
	1.6 (以杜仲叶、干制三七花、干制三七茎叶为主要原料)	
	0.4 (以桃胶、紫皮石斛为主要原料)	
	1.2 (以三七须根为主要原料)	
	0.16 (以豆类、谷物为主要原料)	
	0.64	

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

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

4.8 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于30kg，抽样数量不少于20个最小包装，且总量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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

包装材料和包装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。

6.3 运输

运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其它污染物；运输途中应防止挤压、防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放；运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品 应分开放置，应贮存在清洁、卫生、无异味的冷冻库内。产品距离地面、墙面20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放

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》。

昆明迈臻生物科技有限公司海口分公司

备案单位（盖章）

施懿玲

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月6日

2024年6月6日