

Q/YRL

云南润灵珑医药科技有限公司企业标准

Q/YRL 0002 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: 53010205 S—2024

备案日期: 2024 年 04 月 23 日

2024 - 04 - 23 发布

2024 - 04 - 25 实施

云南润灵珑医药科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（5年及5年以下人工种植）、球状念珠藻（葛仙米）、银耳、显齿蛇葡萄叶、松花粉、螺旋藻、黄豆、花生、苦瓜、玉米、香菇、松茸、蛹虫草、玛咖、天麻、紫皮石斛、铁皮石斛、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、杜仲叶、三七花、三七茎叶、三七须根、蜂花粉等其中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜、食品添加剂，经挑选、清洗、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、成型（或不成型）、灭菌（或不灭菌）、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、贸易和质量仲裁的依据。

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》及有关规定制定，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。

本标准由云南润灵珑医药科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：阮佳萍。

省食品
号: 5
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。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（5年及5年以下人工种植）、球状念珠藻（葛仙米）、银耳、显齿蛇葡萄叶、松花粉、螺旋藻、黄豆、花生、苦瓜、玉米、香菇、松茸、蛹虫草、玛咖、天麻、紫皮石斛、铁皮石斛、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、杜仲叶、三七花、三七茎叶、三七须根、蜂花粉等其中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜、食品添加剂，经挑选、清洗、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、成型（或不成型）、灭菌（或不灭菌）、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

3.1.1 根据加工工艺的不同分为：植物粉、植物粉制品。

3.1.2 根据原料的不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山楂、枣、甘草、桑椹、肉豆蔻、罗汉果、苦瓜、莲子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.3 银耳、香菇、松茸：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.5 干姜、花椒、黑胡椒：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 螺旋藻：应符合 GB 19643 的规定。

- 4.1.7 松花粉、蜂花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.8 杏仁、扁桃仁、黑芝麻、花生：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.9 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.10 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.11 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.12 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.13 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、球状念珠藻（葛仙米）、显齿蛇葡萄叶、黄豆等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 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。

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
	植物粉	植物粉制品	
组织形态	粉末状、均匀细腻、无结块。	片状、颗粒状或根据需要的形状等，均匀整齐。	取适量试样置于洁净的白色盘（磁盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和形态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽。		
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味。		
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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

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	0.64	GB 5009.12
	0.4（单一型紫皮石斛制品、蜂花粉制品）	
	0.16（单一型坚果及籽类制品）	
	0.24（限单一型香菇制品）	
注：紫皮石斛制品污染物限量以干基计。		

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

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 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 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
霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789.15
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。						

4.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

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、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于20kg，随机抽取1kg（不少于20个最小包装），所抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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时，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时，可对留样复检，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

包装材料和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。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

产品应贮存于阴凉通风、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。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

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 3 月 26 日至 2024 年 4 月 3 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）

2024年 4月 10日



备案单位主要负责人（签字）

2024年 4月 10日

阮佳萍