

# Q/YXH

## 云南向辉健康食品有限责任公司企业标准

Q/YXH 0004 S—2024

代替 Q/YXH 0004 S-2023

### 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: 53010186 S- 2024

备案日期: 2024年 04月 12日

2024 - 04 - 12 发布

2024 - 04 - 14 实施

云南向辉健康食品有限责任公司

发布

## 前 言

我公司生产的植物粉及制品是以辣木叶、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、干姜、铁皮石斛、铁皮石斛花、灵芝、天麻等为原料，经拣选、清洗（或不清洗）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、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》、DBS 53/030-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛花》、《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）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。

本标准代替了Q/YXH 0004 S-2023《植物粉及制品》。

本标准由云南向辉健康食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊向辉，刘艳辉，柴薪。

省食品安  
号: 530  
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。

本标准适用于以辣木叶、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、干姜、铁皮石斛、铁皮石斛花、灵芝、天麻等为原料，经拣选、清洗（或不清洗）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、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

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 辣木叶、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、干姜、铁皮石斛、灵芝、天麻：应干燥、无污染、无霉变、并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应品种应有的正常气味、无异味。	
组织形态	粉末状或片状，片状大小均匀、无缺边、开裂。	
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。

全企业

1 年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
粗多糖 <sup>a</sup> (以无水葡萄糖计), g/100g	≥ 5.0 (限单一型铁皮石斛花粉及制品)	DBS 53/030 附录A
二氧化硫 (SO <sub>2</sub> ), mg/kg	≤ 400 (限以天麻为原料的产品)	GB 5009.34
备注: <sup>a</sup> 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 (限单一型铁皮石斛、灵芝、天麻粉及制品) 0.4 (限单一型铁皮石斛花、茯苓粉及制品) 0.64	GB 5009.12

## 4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763的规定。

## 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 4.7 微生物限量

4.7.1 即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 即食类产品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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按照GB 4789.1和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, 按照 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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样，抽样基数不得少于100袋（瓶）（总重量不低于30kg），随机抽样数量为20袋（瓶）（总量不低于2kg），样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按照有关规定执行。

### 5.4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品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时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，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，不得抛掷、重压和挤压，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

口

## 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 02 月 29 日至 2024 年 03 月 10 日在 企业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。





备案单位主要负责人(签字)

年 月 日

年 月 日