

Q/KSY

昆明生物制造研究院有限公司企业标准

Q/KSY 0013 S—2024

植物粉制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010389S-2024

备案日期: 2024年09月11日

2024-09-11 发布

2024-09-13 实施

昆明生物制造研究院有限公司

发布

前 言

我公司生产的植物粉制品是以辣木叶、酸枣仁、百香果为主要原料，以蜂蜜、麦芽糊精、罗汉果、食品添加剂为辅料，经过粉碎或提取、添加或不添加白砂糖等辅料、调配、混合、压片、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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 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。

本标准由昆明生物制造研究院有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵存朝、彭磊、秦绍先。

省食品安

号:530

日期:

植物粉制品

1 范围

本标准规定了植物粉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣木叶、酸枣仁、百香果为主要原料，以蜂蜜、麦芽糊精、罗汉果、食品添加剂为辅料，经过粉碎或提取、添加或不添加白砂糖等辅料、调配、混合、压片、包装等工艺加工制成的植物粉制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 辣木叶、酸枣仁、百香果：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.6 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。

3.2 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	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品，置于自然光下目视、鼻嗅、后口尝。
滋味及气味	具有相应品种特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	块形完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，无明显变形。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
干燥失重, g/100g ≤	10.0	GB 5009.3

3.4 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 ≤	0.5	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方法 ^a 及限量(若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

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

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.9 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880的有关规定。

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

以同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的相同包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任何一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压，做到防雨、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、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品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》。



2024年8月27日

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月27日