

Q/TLZ

堂龙斋（昆明）健康科技有限公司企业标准

Q/TLZ 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: 53010358 S- 2024
备案日期: 2024 年 08 月 09 日

2024 - 08 - 09 发布

2024 - 08 - 11 实施

堂龙斋（昆明）健康科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以茯苓、肉桂、干姜、枣、人参（人工种植5年及5年以下）、山药、山楂、白扁豆、薏苡仁、小茴香、藿香、小蓟、橘皮、枳椇子、甘草、桃仁、杜仲雄花、莲子、枸杞子、耳叶牛皮消、桑椹、白芷、芡实、覆盆子、黄精、淡豆豉、金银花、桔梗、葛根、木瓜、乌梅、黑芝麻等其中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、低聚果糖、麦芽糊精、食用酒精、食品添加剂等辅料，经拣选、清洗（或不清洗）、提取（或不提取）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、成型（或不成型）、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、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。

本标准由堂龙斋（昆明）健康科技有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周学林。

省食品

号: 53

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。

本标准适用于以茯苓、肉桂、干姜、枣、人参（人工种植5年及5年以下）、山药、山楂、白扁豆、薏苡仁、小茴香、藿香、小蓟、橘皮、枳椇子、甘草、桃仁、杜仲雄花、莲子、枸杞子、耳叶牛皮消、桑椹、白芷、芡实、覆盆子、黄精、淡豆豉、金银花、桔梗、葛根、木瓜、乌梅、黑芝麻等其中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、低聚果糖、麦芽糊精、食用酒精、食品添加剂等辅料，经拣选、清洗（或不清洗）、提取（或不提取）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、成型（或不成型）、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 根据产品原料的不同分为：单一型植物粉、混合型植物粉。
- 3.2 根据产品外观的不同分为：植物粉、植物粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 姜：应符合 GH/T 1172 的规定。
- 4.1.2 枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 桑椹：应符合 GB/T 29572 的规定。
- 4.1.6 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 4.1.9 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.10 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.11 山楂、甘草、茯苓、肉桂、人参（人工种植5年及5年以下）、山药、白扁豆、薏苡仁、小茴香、藿香、小蓟、橘皮、枳椇子、甘草、桃仁、杜仲雄花、耳叶牛皮消、白芷、芡实、覆盆子、黄精、淡豆豉、金银花、桔梗、葛根、木瓜、乌梅：应无虫蛀、无霉变、无异物、无杂质，符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.13 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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味，无异味。	
组织形态	具有相应品种特有的组织形态。	
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 ≤	15.0	GB 5009.3

4.4 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 ≤	0.64	GB 5009.12

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（限即食类产品）

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 ^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
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 样品的采集及处理按 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JJF1070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、同一批投料、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的产品随机抽取,抽样基数不得少于30kg,抽取不少于30个独立包装的样品(总重量不少于2kg),样品分成2份,1份检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照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,检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者,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) 停产半年后,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,则判定该批产品为不合格产品,不得复检;其余指标有不合格项,可以用留样进行复检,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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

章

9

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》。

堂龙斋（昆明）健康科技有限公司

备案单位（盖章）

2024年08月01日

周学林

备案单位主要负责人（签字）

2024年08月01日