

Q/YBM

云南百病同源佰弥健康管理有限责任公司企业标准

Q/YBM 0002 S—2024

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: 53010407S-2024

备案日期: 2024 年 09 月 25 日

2024-09-25 发布

2024-09-27 实施

云南百病同源佰弥健康管理有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以铁皮石斛、枸杞子、黄芪、金银花、木瓜、山楂、决明子、沙棘、罗汉果、苦瓜片、葛根、小蓟、荷叶、莲子、苦丁茶、蒲公英、淡竹叶、鲜芦根等作为主要原料，添加（或不添加）麦芽糊精、食品添加剂、食用酒精等辅料，经挑选、清洗、提取（或不提取）、干燥、粉碎（或不粉碎）、过筛、混合（或不混合）、成型（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、贸易以及质量仲裁的依据。

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》、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）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。

本标准由云南百病同源佰弥健康管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒙亮、李海银。

食品安全
号: 530
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。

本标准适用于以铁皮石斛、枸杞子、黄芪、金银花、木瓜、山楂、决明子、沙棘、罗汉果、苦瓜片、葛根、小蓟、荷叶、莲子、苦丁茶、蒲公英、淡竹叶、鲜芦根等作为主要原料，添加（或不添加）麦芽糊精、食品添加剂、食用酒精等辅料，经挑选、清洗、提取（或不提取）、干燥、粉碎（或不粉碎）、过筛、混合（或不混合）、成型（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

产品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 铁皮石斛、枸杞子、黄芪、金银花、木瓜、山楂、决明子、沙棘、罗汉果、苦瓜、葛根、荷叶、莲子、苦丁茶、蒲公英、淡竹叶等：应清洁、干燥、无污染，无病虫害，无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 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。

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、外观 | 具有相应品种应有的色泽。 | 取本品，置于一清洁、干燥、透明的器皿中，在自然光下目测其性状、色泽和杂质、鼻嗅其气味，口尝其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有相应品种特有的滋味与气味，无异味。 | |
| 组织形态 | 具有相应品种应有的形态。 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|---------------|--------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.64 | GB 5009.12 |

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表3 的规定。

表3 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 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

同一种原料、同一班组、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

示准备
—
月

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于10kg，随机抽取1kg（不低于8个最小包装）；样品分为2份，1份抽检，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 当原辅料、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。
- 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品，不得复检；其余指标若有不合格，允许用留样进行复检，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、无异味、无污染，运输要注意安全，轻装轻卸，防止剧烈震动、撞击、日晒、雨淋、渗漏，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存在通风、阴凉、干燥的库房内，避免阳光直射；产品堆码应离地离墙；严禁与有毒有害及易污染物品混贮；产品按不同品种规格分别堆放。

章

日

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》。



备案单位（盖章）

年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

2024年 9月 9日