

Q/LHC

丽江花萃芳香科技产业有限公司企业标准

Q/LHC 0001 S—2024

植物提取液

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53070022S-2024

备案日期: 2024年12月24日

云南省食

备案号

备案日期

2024-12-24 发布

2024-12-30 实施

丽江花萃芳香科技产业有限公司

发布

前　　言

我公司生产的植物提取液是以可食用植物菊花、玫瑰花、玫瑰茄、金银花、茉莉花、槐花、桂花、茶树花、薄荷、柠檬、小青桔为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、切片（或不切片）、低温提取（≤65℃）、冷凝收集（提取液）、灭菌、灌装等工艺加工而成的食品用植物提取液。根据相关法律法规，特制定本标准，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 食品污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022《饮料》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江花萃芳香科技产业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王金翠、石晓平

品安

5307

植物提取液

1 范围

本标准制定了可食用植物菊花、玫瑰花、玫瑰茄、金银花、茉莉花、槐花、桂花、茶树花、薄荷、柠檬、小青桔提取液的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可食用植物菊花、玫瑰花、玫瑰茄、金银花、茉莉花、槐花、桂花、茶树花、薄荷、柠檬、小青桔为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、切片（或不切片）、采用低温提取（≤65℃）、冷凝收集（提取液）、灭菌、灌装等工艺加工而成的食品用植物提取液。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 要求

3.1 原辅料及要求

- 3.1.1 原料：应新鲜、洁净、无腐烂、无霉变、无异味，并应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，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 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量样品倒入无色透明容器中，在自然光线下肉眼观察其组织状态、色泽、杂质，并嗅其气味，品尝。 |
| 滋味及气味 | 具有该产品应有的香气和滋味、无异味 | |
| 组织形态 | 具有该产品应有的组织形态 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 污染物限量

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的要求。

表2 污染物限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------------|--------|------------|
| 铅（以pb计），mg/kg | ≤ 0.24 | GB 5009.12 |

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检测方法 |
|-----------------------|-----------------------|---|--------|----------------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/mL) | 5 | 2 | 10^2 | 10^4 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/mL) | 5 | 2 | 10 | 10^2 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌和酵母/(CFU/mL) \leq | | | 10^2 | | GB 4789.15 |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | 按GB 29921的规定执行 | | | GB 4789.4、GB 4789.10 | |

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法进行检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种的原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次同一产品中，抽样基数不得低于20kg(以净含量计)，随机抽取600g样品，样品分为2份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须本公司质量部门(或委托具有检验资质第三方检验机构)按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每年至少检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；

- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与型式检验结果较大差异时;
- 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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时,判定该批次产品不合格,其余项目不合格时,可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

- 5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 5.1.2 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。运输过程中防挤压、防雨、防潮、防晒。运输严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存于清洁、卫生、通风、干燥、有防蝇、防鼠设施的仓库内,产品应离地、离墙堆放,禁止与有毒、有害物品、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

丽江花萃芳香科技产业有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月24日

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月24日