

Q/KQM

昆明千茂堂健康管理有限公司企业标准

Q/KQM 0001 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: 53010431 S-2024
备案日期: 2024 年 10 月 11 日

2024-10-11 发布

2024-10-13 实施

昆明千茂堂健康管理有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以山药、甘草、益智仁、黄精、火麻仁、党参、黄芪、杜仲叶、决明子、铁皮石斛、小蓟、莲子、酸枣仁等中的一种或两种以上为原料，经粉碎（或水提）、干燥（或不干燥）、混合、制粒（或不制粒）、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，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由昆明千茂堂健康管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡黎明。

食品安

号: 5301

号:

植物粉及制品

1 范围

本标准规定了植物粉及制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以山药、甘草、益智仁、黄精、火麻仁、党参、黄芪、杜仲叶、决明子、铁皮石斛、小蓟、莲子、酸枣仁等中的一种或两种以上为原料，经粉碎（或水提）、干燥（或不干燥）、混合、制粒（或不制粒）、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 山药、甘草、益智仁、黄精、火麻仁、党参、黄芪、杜仲叶、决明子、铁皮石斛、小蓟、莲子、酸枣仁：应新鲜、干净、无劣变、无霉变、无虫蛀、无异味等，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色磁盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	符合相应产品应有的特性，无粘接，无霉变。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分 (以干基计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

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	≤ 0.64 0.16 (限单一型火麻仁制品)	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

3.7 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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/T 4789.21 执行。					

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

同一班次，同一生产线、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格和净含量的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于20kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本标准规定检验合格，并附有检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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进行型式检验要求时。

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；其余指标有任一项不合格时，允许用留样复检，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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

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）

秦翠明

备案单位主要负责人（签字）

2024年9月12日

2024年9月12日