

# Q/SYM

## 石林益明科技有限公司企业标准

Q/SYM 0005 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: 53010550S-2024  
备案日期: 2024年12月26日

2024-12-26 发布

2024-12-28 实施

石林益明科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的植物粉及制品是以人参（人工种植）、铁皮石斛、山药、茯苓、覆盆子、葛根、枸杞、黄芪、天麻、灵芝、山茱萸、玉竹、甘草、山楂、薏苡仁、乌梅、龙眼肉、芡实、赤小豆、荷叶、桑叶、菊花、重瓣红玫瑰等其中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜、麦芽糖、食糖等辅料，经挑选、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。

本标准由石林益明科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：贾维维。

食品安  
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技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人参（人工种植）、铁皮石斛、山药、茯苓、覆盆子、葛根、枸杞、黄芪、天麻、灵芝、山茱萸、玉竹、甘草、山楂、薏苡仁、乌梅、龙眼肉、芡实、赤小豆、荷叶、桑叶、菊花、重瓣红玫瑰等其中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜、麦芽糖、食糖等辅料，经挑选、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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 薏苡仁、赤小豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 人参（人工种植）、铁皮石斛、山药、茯苓、覆盆子、葛根、黄芪、天麻、灵芝、山茱萸、玉竹、甘草、山楂、乌梅、龙眼肉、芡实、荷叶、桑叶、菊花、重瓣红玫瑰等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 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。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有本产品固有的色泽。	
组织形态	具有该产品固有的组织形态。	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭。	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。
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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，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	≤ 0.8(以黄芪、天麻、灵芝、山茱萸为主要原料) 0.64	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的规定。

### 3.7 微生物限量

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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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，并按 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

### 4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取2 kg样品（不少于20个最小包装），抽样基数不少于30 kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

### 4.4 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项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，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项，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

包装材料及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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

## 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《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》。

石林益明科技有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月24日

覃俊维

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月24日