

Q/XDD

云南鲜朵朵菌业有限公司企业标准

Q/XDD 0001 S—2026

植物制品

2026 - 03 - 05 发布

2026-03 - 09 实施

云南鲜朵朵菌业有限公司

发布



前 言

我公司生产的植物制品是以灵芝、天麻、党参、黄芪、山药、山楂、葛根、肉苁蓉、山茱萸、杜仲叶等药食两用物质、蛹虫草、辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）等新食品原料（新资源食品）的物料、玛咖粉、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、可食用花卉、桃胶、新鲜蔬菜等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、蜂蜜、淀粉糖、麦芽糊精、食用盐、食用油、食品添加剂等辅料，经预处理、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、冻干或不冻干、混合或不混合、油炸或不油炸、压片或不压片、包装、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻等工艺加工制成。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 2762-2025《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）》、DBS 53/023-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七花》、DBS 53/024-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七茎叶》、DBS 53/029-2020《云南省食品安全地方标准 三七须根》、DBS 53/030-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛花》、DBS 53/031-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛叶》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南鲜朵朵菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘炎香。



植物制品

1 范围

本标准规定了植物制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以灵芝、天麻、党参、黄芪、山药、山楂、葛根、肉苁蓉、山茱萸、杜仲叶等药食两用物质、蛹虫草、辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）等新食品原料(新资源食品)的物料、玛咖粉、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、可食用花卉、桃胶、新鲜蔬菜等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、蜂蜜、淀粉糖、麦芽糊精、食用盐、食用油、食品添加剂等辅料，经预处理、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、冻干或不冻干、混合或不混合、油炸或不油炸、压片或不压片、包装、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻等工艺加工制成的植物制品。

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 按使用原料不同分为：单一型、混合型。
- 3.2 按加工工艺不同分为：自然干燥蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及其制品、其它蔬菜制品。
- 3.3 按食用方法不同分为：即食类、非即食类

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 灵芝、天麻、党参、黄芪、山药、山楂、葛根、肉苁蓉、山茱萸、杜仲叶等药食两用物质、蛹虫草、辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）等新食品原料(新资源食品)的物料、玛咖粉、桃胶、新鲜蔬菜等：应无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.3 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.4 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.5 干制铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.6 干制铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.9 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。



- 4.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.12 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
蛋白质, g/100g	≥ 10.0 (仅限单一型玛咖粉制品)	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥ 10.0 (仅限单一型玛咖粉制品)	GB 5009.88
人参皂苷 Rb ₃ , g/100g	≥ 0.8 (仅限单一型干制三七花) 0.5 (仅限单一型干制三七茎叶)	DBS 53/023 附录 A DBS 53/024 附录 A
粗多糖(以无水葡萄糖计) ^a , g/100g	≥ 5.0 (限单一型铁皮石斛花制品) 11.0 (限单一型铁皮石斛叶制品)	DBS 53/030 附录 A DBS 53/031 附录 A
人参皂苷 Rg ₁ , g/100g	0.8~3.0 (仅限单一型干制三七须根)	DBS 53/029 附录 A
二氧化硫(SO ₂), mg/kg	≤ 400 (限单一型天麻制品、党参制品)	GB 5009.34
^a 粗多糖以干基计。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家（地方）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	≤ 0.4 (限单一型的铁皮石斛花制品、茯苓制品、紫皮石斛制品、蛹虫草制品、桃胶制品) 1.6 (限单一型的三七花制品、三七茎叶制品、铁皮石斛叶制品、杜仲叶制品) 1.2 (限单一型的三七须根制品) 0.8 (限单一型的天麻制品、党参制品、灵芝制品、	GB 5009.12

	肉苁蓉制品、黄芪制品、山茱萸制品)	
	0.64	

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

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 平板计数法
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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JJF 1070规定的方法检验。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验



每批产品须经公司质量检验部门检验合格，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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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时；
- c) 出厂检验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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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

6.3.1 常温运输：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。

6.3.2 冷链运输：运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装、混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

6.4.1 常温贮存：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。

6.4.2 冷链贮存：原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分堆码整齐产品应离地、离墙，堆码高度以提取方便为。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

云南鲜朵朵菌业有限公司



备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2016年03月05日

2016年03月05日