

# Q/YDS

## 云南滇上生物科技有限公司昆明分公司企业标准

Q/YDS 0002 S—2020

### 其他食品（松花粉及其制品）

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010128 S- 2020

备案日期: 2020年 07月 20日

2020-06-19 发布

2020-07-20 实施

云南滇上生物科技有限公司昆明分公司  
发布

## 前 言

我公司生产的其他食品（松花粉及其制品），是以松花粉为主要原料，添加（或不添加）麦芽糊精、食用淀粉等辅料，经破壁（或不破壁）、干燥、筛选、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、压片、包装、灭菌等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》及GH/T 1030-2004《松花粉》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇上生物科技有限公司昆明分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李俊霖，李玺。

## 其他食品（松花粉及其制品）

### 1 范围

本标准规定了其他食品（松花粉及其制品）的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以松花粉为主要原料，添加（或不添加）麦芽糊精、食用淀粉等辅料，经破壁（或不破壁）、干燥、筛选、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、压片、包装、灭菌等工艺加工而成的其他食品（松花粉及其制品）。

### 2 规范性引用文件

本标准中所列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。

食品安全企业标  
号: 5301 S-  
期: 年

### 3 产品分类

根据产品加工工艺、使用原辅料不同分为：松花粉、破壁松花粉、松花粉片、破壁松花粉片。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他辅料：符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

#### 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
	松花粉、破壁松花粉	松花粉片、破壁松花粉片	
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致		取适量的样品置于白瓷盘中，在自然光线下，目视，鼻嗅，口尝。
组织形态	粉末状，均匀细腻，无结块	片状，表面光滑，边缘整齐	
滋味气味	芳香气味，口尝有松籽香味、味苦，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 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	
	松花粉、破壁松花粉	松花粉片、破壁松花粉片		
蛋白质, g/100g	≥	9.0	6.0	GB 5009.5

### 4.4 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2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	GB 5009.12

### 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

4.7.1 微生物限量应符合 GB 31636 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 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，应按 JJF 1070 规定的方法检测。

### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 花粉的规定。

### 4.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批投料、同一生产工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200个独立包装。抽取样品不得少于1kg（不得少于12个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 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) 产品投入批量生产时；
- b) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

准备案章

### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格时，则判该批产品不合格；其它指标有任意一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

月 日

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品的外包装储运标志应符合 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和有关规定，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。

## 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》。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）



\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2020年4月22日