

Q/YHC

云南昊辰制药有限公司企业标准

Q/YHC 0004 S—2020

蔬菜干制品（黄精干制品）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010013 S- 2020
备案日期: 2020年02月25日

2020 - 01- 23 发布

2020- 02 -25 实施

云南昊辰制药有限公司 发布

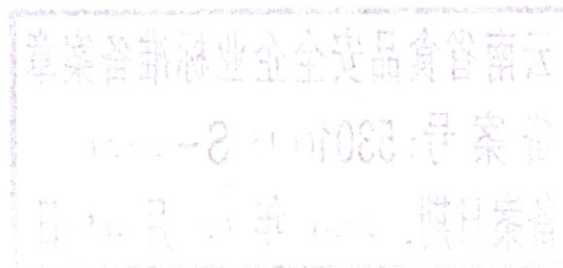
前 言

我公司生产的蔬菜干制品（黄精干制品）是以新鲜黄精为主要原料，经选剔、清洗、切型、蒸煮或不蒸煮、干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、制粒或不制粒、压片或不压片、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为公司组织生产、质量检验和贸易、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 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南昊辰制药有限公司起草。

本标准主要起草人：方洪泉、马云彩。



蔬菜干制品（黄精干制品）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（黄精干制品）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜黄精为主要原料，经选剔、清洗、切型、蒸煮或不蒸煮、干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、制粒或不制粒、压片或不压片、包装等工艺加工而成，采用热风干燥或低温冷冻干燥技术制成的蔬菜干制品（黄精干制品）。

2 规范性引用文件

本标准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。

3 产品分类

根据产品形态不同分为：片状、丁状、块状、丝状、粉状、粒状、粉片等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黄精：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无霉变、无腐烂。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有黄精干制品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，口尝。
滋味和气味	具有黄精加工后特有的滋味与气味， 无异味	
组织形态	具有成品应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

食品安全企

号: 5301

年

4.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB5009.4
浸出物, g/100g	≥ 45	附录A
黄精多糖(以无水葡萄糖计), g/100g	≥ 7	附录B

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3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
注： ^a 均按70%脱水率折算，折算值=干制品实测值×(1-70%)		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

微生物指标应符合表3要求

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN计数法
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 29921的规定执行	

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂应符合相应的质量标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

4.7 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

以同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取；不少于 12 个独立包装样品，抽样基数不少于 20kg，样品总量不得少于 2kg；样品分两份其中一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目应包括本标准要求中的全部项目，每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验。

- a) 正式投产后，当原料、工艺或设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂或定期检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中如微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，且不得复检。其余指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合 GB7718 及 GB28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

6.2 包装

业标准备案

S-

月

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生；产品在运输过程中应防尘、防雨、防晒，不得与有毒有害、潮湿物品及易污染物品混装混载。装卸时，应要轻装轻放。

6.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风条件下贮存，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒有害、易污染、潮湿物品共同存放。

附录 A
(规范性附录)
浸出物的测定

A.1 醇溶性浸出物测定法

测定用的供试品需粉碎，使能通过二号筛，并混合均匀。取供试品约2~4g（精确至0.001g），置100~250ml的锥形瓶中，精密加稀乙醇50~100ml，密塞，称定重量，静置1小时后，连接回流冷凝管，加热至沸腾，并保持微沸1小时。放冷后，取下锥形瓶，密塞，再称定重量，用稀乙醇补足减失的重量，摇匀，用干燥滤器滤过，精密量取滤液25ml，置已干燥至恒重的蒸发皿中，在水浴上蒸干后，于105℃干燥3小时，置干燥器中冷却30分钟，迅速精密称定重量。以干燥品计算供试品中醇溶性浸出物的含量（%）。

稀乙醇：取乙醇529ml，加水稀释至1000ml，即得。本液在20℃时含C₂H₅OH应为49.5%~50.5%（ml/ml）。

附 录 B
(规范性附录)
多糖的测定

B.1 对照品溶液的制备

取经 105℃干燥至恒重的无水葡萄糖对照品 33mg，精密称定，置 100ml 量瓶中，加水溶解并稀释至刻度，摇匀，即得（每 1ml 中含无水葡萄糖 0.33mg）。

B.2 标准曲线的制备

精密量取对照品溶液 0.1ml、0.2ml、0.3ml、0.4ml、0.5ml、0.6ml，分别置 10ml 具塞刻度试管中，各加水至 2.0ml，摇匀，在冰水浴中缓缓滴加 0.2%蒽酮-硫酸溶液至刻度，混匀，放冷后置水浴中保温 10 分钟，取出，立即置冰水浴中冷却 10 分钟，取出，以相应试剂为空白。照紫外-可见分光光度法，在 582nm 波长处测定吸光度。以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

B.3 测定法

取 60℃干燥至恒重的本品细粉约 0.25g，精密称定，置圆底烧瓶中，加 80%乙醇 150ml，置水浴中加热回流 1 小时，趁热滤过，残渣用 80%热乙醇洗涤 3 次，每次 10ml，将残渣及滤纸置烧瓶中，加水 150ml，置沸水浴中加热回流 1 小时，趁热滤过，残渣及烧瓶用热水洗涤 4 次，每次 10ml，合并滤液与洗液，放冷，转移至 250ml 量瓶中，加水至刻度，摇匀，精密量取 1ml，置 10ml 具塞干燥试管中，照标准曲线的制备项下的方法，自“加水至 2.0ml”起，依法测定吸光度，从标准曲线上读出供试品溶液中含无水葡萄糖的重量 (mg)，计算，即得。本品按干燥品计算，含黄精多糖以无水葡萄糖 (C₆H₁₂O₆) 计。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

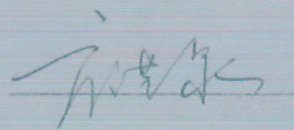
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2020年2月21日



备案单位主要负责人（签字）

2020年2月21日

