

# Q/YNZ

## 云南宁泽生物科技有限公司企业标准

Q/YNZ 0003 S—2020

### 植物粉及制品

云南省食  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53010001 S-2020  
备案日期:2020年01月07日

2019-12-11 发布

2020-01-07 实施

云南宁泽生物科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的植物粉及制品是以玛咖、枸杞、黄精、滇橄榄、茯苓、菊花等为原料，添加或不添加麦芽糊精、食品添加剂等辅料。经预处理、打粉、混合或不混合、压片或不压片、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》与GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南宁泽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程玉金。

# 植物粉及制品

## 1 范围

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

本标准适用于以玛咖、枸杞、黄精、滇橄榄、茯苓、菊花等为原料，添加或不添加麦芽糊精、食品添加剂等辅料。经预处理、打粉、混合或不混合、压片或不压片、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。

食品安全企业标准  
5301 S-  
年 月

## 3 产品分类

根据工艺的不同分为：植物粉、植物片。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 枸杞、黄精、滇橄榄、茯苓、菊花等：应无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 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。

### 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	具有相应产品应有的色泽。	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、口尝。
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉味、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
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
蛋白质 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
膳食纤维 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 5.0	GB 5009.88
注: <sup>a</sup> 含玛咖产品检测项目。		

#### 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 <sup>b</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注: <sup>b</sup> 按脱水率80%计算。公式: 折算值=实测值×(1-80%)		

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

#### 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。按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 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, 抽样基数不少于100个小包装, 总重量不低于30kg; 抽样数量不少于20个最小包装, 重量不低于2kg, 样品分成2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，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、工艺、配方较大变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 设备大修或停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判断规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；含人参、玛咖、蛹虫草的产品还应标注不适宜人群和最大食用限量。

6.1.2 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

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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，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》。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）

年 月 日

  
备案单位主要负责人（签字）

2020年01月07日