

Q/YZL

富民云姊礼食品有限公司企业标准

Q/YZL 0003 S—2021

植物粉及其制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010172S-2021
备案日期: 2021年05月27日

2021-05-25 发布

2021-05-27 实施

富民云姊礼食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的植物粉及其制品是以玛咖、辣木叶、食用菌粉、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、紫皮石斛等为原料，经拣选、清洗（或不清洗）、干燥、粉碎（或不粉碎）、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 食品中污染物限度》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、DBS53/001-2015《云南省食品安全地方标准 玛咖干制品》、DBS53/027-2018《云南省食品安全地方标准 紫皮石斛》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中总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。

本标准由富民云姊礼食品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李钊。

省食
案号：
日期：



植物粉及其制品

1 范围

本标准规定了植物粉及其制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玛咖、辣木叶、食用菌粉、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、紫皮石斛等为原料，经拣选、清洗（或不清洗）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（或不压片）、包装等工艺制成的植物粉及其制品。

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。

3 产品分类

- 3.1 根据产品原料的不同分为：单一型植物粉和混合型植物粉。
3.2 根据产品外观的不同分为：植物粉和植物粉片。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根：应无虫蛀、无霉变、无异物、无杂质，并符合相应食品标准及有关规定。
4.1.2 食用菌粉：应符合 GB 7096 的规定。
4.1.3 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
4.1.4 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
4.1.5 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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味，无异味。	
组织形态	粉末状或片状，片状大小均匀，无缺边、开裂。	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a , g/100g	≥ 5.0 (混合型)	GB 5009.5
膳食纤维 ^a , g/100g	≥ 5.0 (混合型)	GB 5009.88
多糖 (以无水葡萄糖计) ^b , g/100g	≥ 15.0 (混合型)	DBS 53/027 附录 A
备注: ^a 仅限于含玛咖的制品; ^b 仅限于含紫皮石斛的制品。除水分指标外, 均以干基计。 单一型玛咖制品: 应符合 DBS53/001 的规定。单一型紫皮石斛制品: 应符合 DBS 53/027 的规定。		

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 (以 As 计) ^c , mg/kg	≤ 0.24 (限单一型紫皮石斛产品, 不进行脱水率折算) 0.4 (限单一型玛咖产品, 不进行脱水率折算)	GB 5009.11
备注: ^c 按脱水率 80% 折算, 折算值=实测值×(1-80%)。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

4.6 微生物限量 (限即食类产品)

- 4.6.1 即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
4.6.2 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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。



4.8.2 非压片类产品食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜干制品的规定，压片类产品食品添加剂的使用应符合 GB 2760 糖果的规定。

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

同一原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽取不少于30个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- 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

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，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 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、干燥，无异味、无污染；运输时注意防止日晒、雨淋、受潮；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；搬运时要小心轻放，避免破损污染。



6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的食品库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。严禁与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按照不同品种分别堆码整齐，产品离地、离墙堆放。



承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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）：



2021年05月10日

备案单位主要负责人（签字）：

李钊

2021年05月10日