

Q/KGF

昆明国方生物科技有限公司企业标准

Q/KGF 0003 S—2021

代替 Q/KGF 0003 S-2018

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: 53010265S-2021

备案日期: 2021年06月28日

2021-06-28 发布

2021-06-30 实施

昆明国方生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的植物粉及其制品是以玛咖、辣木叶、葛根、蛹虫草、黄精、百合、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、蓝莓、桑椹、三七须根、余甘子、牛蒡根、重瓣红玫瑰、山楂的其中一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精，经粉碎、提取或不提取，再经配料或不配料、混合或不混合、成型或不成型、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 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准代替Q/KGF 0003 S-2018《植物粉及其制品》。

本标准由昆明国方生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄治国。

食品
号:5
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产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玛咖、辣木叶、葛根、蛹虫草、黄精、百合、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、蓝莓、桑椹、三七须根、余甘子、牛蒡根、重瓣红玫瑰、山楂的其中一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精，经粉碎、提取或不提取，再经配料或不配料、混合或不混合、成型或不成型、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 根据使用原料的不同分为：单一型植物粉及其制品、混合型植物粉及其制品。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：植物粉和植物粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣木叶、葛根、蛹虫草、黄精、百合、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、蓝莓、桑椹、余甘子、牛蒡根、重瓣红玫瑰、山楂等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 玛咖：应符合 DBS 53/0001 的规定。
- 4.1.3 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.6 其他原辅材料：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
	植 物 粉	植 物 粉 制 品	
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致。		取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	粉末状，均匀细腻，无结块。	呈片状或颗粒状。	
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无其他异味。		
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
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.4
蛋白质 ^a , g/100g	≥ 10.0 (单一型) 5.0 (混合型)	GB 5009.5
膳食纤维 ^a , g/100g	≥ 10.0 (单一型) 5.0 (混合型)	GB 5009.88
人参皂苷 ^b Rg ₁ , g/100g	≥ 0.25 (混合型)	DBS 53/ 029

^a仅限于玛咖和含有玛咖的植物粉及其制品；^b仅限于含有三七须根的植物粉及其制品。

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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	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及有关规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 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				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中的平板计数法
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。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

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

以同一次投料、同一原料、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，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 20 个最小包装(总量不少于 1 kg)，所抽取的样品应分成 2 份，1 份 (2/3) 用于检验，1 份(1/3)用于备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余指标任如有一项不合格

佳备案

号

时，允许用留样进行复检，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 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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地，离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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）

2021年6月10日

黄治国

备案单位主要负责人（签字）

2021年6月10日