

Q/KLS

昆明朗盛生物科技有限公司企业标准

Q/KLS 0014 S—2021

天麻粉

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010596 S- 2021
备案日期: 2021 年 12 月 08 日

2021 - 12 - 08 发布

2021-12-10 实施

昆明朗盛生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的天麻粉是以天麻为原料,经筛选、清洗、粉碎、过筛、制粒或不制粒、干燥、包装等工艺生产而成。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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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。

本标准由昆明朗盛生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:陈松、陈晨。

省食品
号:53
期:

天麻粉

1 范围

本标准规定了天麻粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以天麻为原料,经筛选、清洗、粉碎、过筛、制粒或不制粒、干燥、包装等工艺生产而成的天麻粉。

2 规范性引用文件

本标准中所应用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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 天麻:应符合相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料:应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和辅料。

3.2 感官要求

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的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
气味、滋味	具有相应品种特有的滋味与气味,无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

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	GB 5009.3

3.4 污染物限量

安全企业
01
年

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
以上指标为天麻鲜品的限量，干制品按脱水率折算。		

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

3.6 微生物限量

天麻粉的微生物限量应符合GB 29921即食果蔬制品的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

3.9 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定,并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取 600g（不少于 30 个最小包装）样品，分成 2 份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准中技术要求的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

标准备
)-
月

- a) 正式生产后，原料、配方、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签应 GB 7718、GB 28050 及有关规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。
- 5.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，应具有防雨、防晒设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。



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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年12月01日

备案单位主要负责人（签字）

2021年12月01日