

Q/KMD

昆明迈多生物科技开发有限公司企业标准

Q/KMD 0009 S—2021

代替 Q/ KMD 0009 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: 53010242S-2021

备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明迈多生物科技开发有限公司
布

发

前 言

我公司生产的植物粉及其制品是以辣木叶、茯苓、玛咖、松花粉、重瓣红玫瑰、紫皮石斛、生姜、沙棘、麦芽、魔芋、葛根、山药、枸杞、紫薯、南瓜、胡萝卜、桑椹、红枣、葡萄、蓝莓、木瓜等干制品中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）少量核桃仁、花生、瓜子、松子、腰果、三七花、三七须根、三七茎叶、人参（人工种植）、麦芽糊精、玉米淀粉、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经干燥、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，作为公司组织生产、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/KMD 0009 S-2018《植物粉及其制品》。

本标准由昆明迈多生物科技开发有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱家翠。

省食品
号：5
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。

本标准适用于以辣木叶、茯苓、玛咖、松花粉、重瓣红玫瑰、紫皮石斛、生姜、沙棘、麦芽、魔芋、葛根、山药、枸杞、紫薯、南瓜、胡萝卜、桑椹、红枣、葡萄、蓝莓、木瓜等干制品中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）少量核桃仁、花生、瓜子、松子、腰果、三七花、三七须根、三七茎叶、人参（人工种植）、麦芽糊精、玉米淀粉、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经干燥、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

按添加的原料不同分为：单一型植物粉及其制品、混合型植物粉及其制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 辣木叶、茯苓、重瓣红玫瑰、生姜、沙棘、麦芽、魔芋、葛根、山药、紫薯、南瓜、胡萝卜、桑椹、红枣、葡萄、蓝莓、木瓜、人参（人工种植）：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 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 核桃仁、花生、瓜子、松子、腰果：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.4 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。

4.1.5 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。

4.1.6 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.7 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.8 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.9 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

4.1.10 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 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。

安全

301

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	植物粉	植物粉制品	
外观	呈疏松的粉末状或微粒状， 无霉变和结块	片型完整，表面光滑，边缘整齐	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致		
滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味，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
蛋白质 ^a , g/100g	≥ 4.5 (限含玛咖、松花粉的混合型制品) 9.0 (限松花粉单一型制品)	GB 5009.5
膳食纤维 ^a , g/100g	≥ 4.0 (限含玛咖的混合型制品)	GB 5009.88
多糖 (以无水葡萄糖计) ^b , g/100g	≥ 15.0 (限含紫皮石斛的混合型制品)	DBS 53/027 附录 A
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3

备注：^a单一型玛咖制品理化指标应符合 DBS 53/001 的规定；
^b单一型紫皮石斛制品理化指标应符合 DBS 53/027 的规定。除水分指标外，均以干基计。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，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 0.4 (限玛咖单一型产品) 0.4 (限紫皮石斛单一型产品) 0.4 (限松花粉单一型产品)	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 (即食类产品)

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（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。

4.8 净含量

按《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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 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。

4.9.2 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。

4.10 食品营养强化剂

4.10.1 食品营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.10.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 个最小包装，抽样数量为 12 个最小包装（总量不少于 1kg），所抽取的样品应分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

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》。



2021年06月03日

陆锦

备案单位主要负责人（签字）

2021年06月03日