# Q/JZF

## 云南九字方中医馆有限公司企业标准

Q/JZF 0001 S-2021

## 植物粉及制品

云 备 案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010360 S- 2021

备案日期: ١٤٥١年 ٥8月 ٥٩日

2021 -08-09 发布

2021-08-11 实施

云南九字方中医馆有限公司 发布

### 前言

我公司生产的植物粉及制品是以山药、茯苓、桑葚、沙棘、枳椇子、杏仁、肉桂、桃仁、丁香、昆布、益智仁、黄精、人参(5年及五年以下种植)等作为主要原料,添加(或不添加)麦芽糊精、食用酒精等辅料,经挑选、粉碎(或不粉碎)、过筛、混合(或不混合)、制粒(不制粒)、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》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,特制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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 食品中农残最大残留限量》、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。

本标准由云南九字方中医馆有限公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南九字方中医馆有限公司

本标准主要起草人: 李海银。

省食品5

号: 53

期:

## 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,生产加工过程的卫生要求,检验规则,标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以山药、茯苓、桑葚、沙棘、枳椇子、杏仁、肉桂、桃仁、丁香、昆布、益智仁、黄精、人参(5年及五年以下种植)等中的一种或几种作为主要原料,添加(或不添加)麦芽糊精、食用酒精等辅料,经挑选、粉碎(或不粉碎)、过筛、混合(或不混合)、制粒(不制粒)、成型(或不成型)、包装等工艺制成植物粉及制品。

#### 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。

#### 3 产品分类

产品根据原料为:单一型、混合型。

#### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 山药、茯苓、桑葚、沙棘、枳椇子、杏仁、肉桂、桃仁、丁香、昆布、益智仁、黄精、人参(5年及五年以下种植)等:应清洁、干燥、无污染,无病虫害,无腐烂变质、无杂质,并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 麦芽糊精: 应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.3 食用酒精: 应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料: 应符合应用的食品安全标准,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。

全企

1

项 目	指 标	检 验
色泽、外观	具有相应品种应有的色泽	取本品,置于一清洁、干燥、透明的器
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味与气味,无异味	皿中,在自然光下目测其性状、色泽和
组织形态	具有相应品种应有的形态	杂质、鼻嗅其气味,口尝其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 微生物限量

- 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 3 的规定。

#### 表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以/25g 表示)			14 74 ->->4	
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠杆菌/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤		50			GB 4789.15

#### 4.7 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。

#### 4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

标准名

) **-**

H

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一种原料、同一班组、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品,抽样基数不少于10kg,随机抽取1kg(不低于8个最小包装); 样品分为2份,1份抽检,1份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经出厂检验,检验合格后附合格证方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

每半年进行1次,型式检验项目为本标准要求的全部项目,有下列情况之一时,亦要进行型式检验:

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- 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。

#### 5.5 判断规则

检验结果中,微生物指标若有一项不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检;其余指标若有不合格,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

#### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、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、无异味、无污染,运输要注意安全,轻装轻卸,防止剧烈震动、撞击、日晒、雨淋、渗漏,不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品贮存在通风、阴凉、干燥的库房内,避免阳光直射;产品堆码应离地离墙;严禁与有毒有害及 易污染物品混贮;产品按不同品种规格分别堆放。

## 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《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》。

全集馆有益量。 金条单位(盖章。 分)年 11月 3 日 Ju J

备案单位主要负责人(签字)

J·2/年/1月 夕日