

Q/YSR

云南砂仁生物科技有限公司企业标准

Q/YSR 0001 S—2021

植物粉及制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010273S-2021

备案日期: 2021年06月28日

2021-06-28 发布

2021-06-30 实施

云南砂仁生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品，是以砂仁的干燥成熟果实为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经过粉碎、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包衣（或不包衣）、灭菌（或不灭菌）、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、贸易和质量仲裁的依据。

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》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。

本标准由云南砂仁生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃竞

省食品

号: 5

日期:

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、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以砂仁的干燥成熟果实为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经过粉碎、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包衣（或不包衣）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成的植物粉及制品。

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

根据所使用原料的不同分为：砂仁粉、砂仁粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 砂仁：应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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食品添加剂：品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。
- 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
	砂仁粉	砂仁粉制品	
组织形态	粉末状、均匀、无结块	片状或颗粒，外形完整，表面光滑，均匀整齐	取适量试样于白色的洁净盘（磁盘或同类

表1 感官要求 (续)

项目	要求		检验方法
	砂仁粉	砂仁粉制品	
色泽	具有该产品应有的色泽, 均匀一致		容器中), 在自然光线下观察色泽和状态, 检查有无异物, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味, 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
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
挥发油, ml/100g	≥ 1.8 (砂仁粉)、1.0 (砂仁粉制品)	GB/T 30385

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量 (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《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 压片类产品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。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取样品，样品基数不得小于20kg，随机抽取20个最小包装(总量不小于600g)，分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

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，出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦要进行检验：

- a) 当原料、配方、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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，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，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

第

11

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06月10日

张跃竟

备案单位主要负责人（签字）

2021年06月10日