

Q/YXC

云南西草资源开发有限公司企业标准

Q/YXC 0006 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: 53010325S-2021
备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021-07-26 发布

2021-07-28 实施

云南西草资源开发有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以重瓣红玫瑰、魔芋、百合、普洱茶、西番莲、蛹虫草、余甘子、玛咖、辣木叶、松花粉、沙棘、蓝莓、葛根、黄精等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经挑选、清洗、萃取（或不萃取）、干燥、粉碎（或不粉碎）、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《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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。

本标准由云南西草资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李丽琴、孙秋。

省食品
号：5
日期：



扫描全能王 创建

植物粉及制品

1 范围

本标准规定了植物粉及制品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以重瓣红玫瑰、魔芋、百合、普洱茶、西番莲、蛹虫草、余甘子、玛咖、辣木叶、松花粉、沙棘、蓝莓、葛根、黄精等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经挑选、清洗、萃取（或不萃取）、干燥、粉碎（或不粉碎）、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制品。

2 规范性引用文件

本标准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 根据产品包装内容物不同分为：单一型和混合型。

3.2 根据产品工艺不同分为：压片型和非压片型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、魔芋、百合、西番莲、余甘子、辣木叶、沙棘、蓝莓、葛根、黄精：应充分成熟，无虫蛀、无霉变、无异味，无污染，无腐烂变质，并应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.3 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。

4.1.4 蛹虫草干制品：应符合 GH/T 1240 的规定。

4.1.5 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.9 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
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅，用温开水漱口后，品尝滋味。
气味、滋味	具有相应产品应有的气味及滋味，无异味。	
状态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物。	

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	≤ 13.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 9.0 (仅限单一型松花粉) 10 (仅限单一型玛咖粉)	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥ 10 (仅限单一型玛咖粉)	GB 5009.88

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的要求。

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及有关规定。

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 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

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按JJF 1070 规定的方法测定。



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 糖果的规定，非压片类产品食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不少于200个包装，抽样数量不少于18个包装。将抽取的样品分为两份，一份检验，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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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、贮存

6.1 标志

6.1.1 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

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

章
日



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》。

云南西康
备案单位（盖章）
2021年7月8日

肖云
备案单位主要负责人（签字）

2021年7月8日

