

Q/TRF

云南天然坊生物科技有限公司企业标准

Q/TRF 0003 S—2021

松花粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53000004 S- 2021
备案日期: 2021 年 01 月 25 日

云南省食品安全
备案号: 530
备案日期:

2021 - 01 - 25 发布

2021 - 01 - 27 实施

云南天然坊生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的松花粉及制品是以天然松花粉为主要原料，经干燥、破壁、添加(或不添加)其他辅料、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》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准的安全指标按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31636-2016 《食品安全国家标准 花粉》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天然坊生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖任先。

松花粉及制品

1 范围

本标准规定了松花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。

本标准适用于以松花粉为主要原料，经干燥、破壁、添加(或不添加)其他辅料、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松花粉及制品。

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

根据产品外观形态和生产工艺不同分为：松花粉、松花粉制品（片剂）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 松花粉：应符合 GB 31636 的规定
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.3 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
	松花粉	松花粉制品（片剂）	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、□尝
色泽	具有该品种产品应有的色泽，均匀一致		
滋味与气味	芳香气味，□尝有松籽香味，无异味，无异臭		
外观	细粉末状，无杂色斑点，无结块	片状，表面光滑，边缘整齐，完整 无缺角、裂缝	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

全企业标准
0 S-
年 月

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
	松花粉	松花粉制品（片剂）	
蛋白质，g/100g ≥	9.0	7.0	GB 5009.5
水分,g/100g ≤	10.0		GB 5009.3 减压干燥法
灰分，g/100g ≤	4.5		GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB2762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 ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 31636 的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 花粉的规定。

4.8 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批样品中随机抽取，抽样基数不少于 200 个最小包装，抽取数量为 12 个最小包装(总量不少于 1kg)。样品分成 2 份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准要求中除原料以外的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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 判断规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，且不得复检。其余指标如有不合格项目，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料的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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存放。



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。

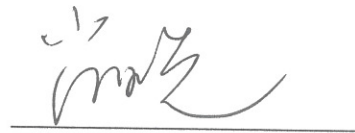
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位（盖章）

2021 年 1 月 21 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 1 月 21 日

