

Q/BSK

保山市山葵实业开发有限责任公司企业标准

Q/BSK 0001 S—2020

代替 Q/BSK 0001 S-2017

山葵粉

云南省食品安全企业标准备案
备案号: 5305 0001 S-2020
备案日期: 2020 年 05 月 24 日

云南
备案
备案日

2020 - 05 - 18 发布

2020 - 05 - 24 实施

保山市山葵实业开发有限责任公司 发布

前 言

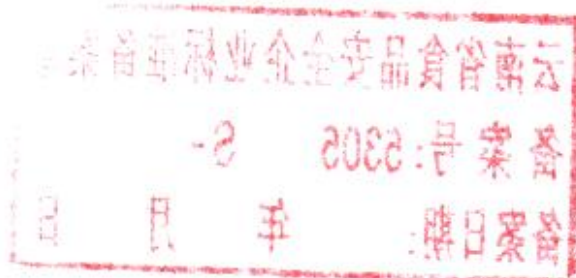
我公司生产的山葵粉，是以山葵的根茎、须根、花箭、叶片、叶柄为原料，经挑选、清洗、干燥、粉碎等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为我公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》制定，其中铅指标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/BSK 0001-2017《山葵粉》。

本标准由保山市山葵实业开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：薛浩



山葵粉

1 范围

本标准规定了山葵粉的技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。
本标准适用于以山葵的根茎、须根、花箭、叶片、叶柄为原料，经挑选、清洗、干燥、粉碎、包装等工序制成的山葵粉。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 山葵：应新鲜，成熟适度，无污染，无霉烂变质和病虫害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色 泽	淡绿色或绿色	取适量样品置于洁净白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
香 辛 味	具有山葵固有的香辛味	
斑 点	允许有少量黄色斑点，微量黑色斑点，无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(%)	≤ 10.0	GB 5009.3

省食品安全
号: 5305
期:

表2 (续)

粒度/(%)	≥	97	过 60 目筛
--------	---	----	---------

3.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目	要 求	检验方法
铅 ^a (以Pb 计), mg/kg	≤	2.4
注: ^a 指按 80%脱水率折算, 折算值=实测值×(1-80%)		

3.5 微生物限量

应符合表 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合按GB 2763 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 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。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中香辛料类的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中进行抽样, 抽取基数不少于30kg (至少300个独立包装), 抽取基数不少于2kg (至少20个独立包装)。样品分成2份, 1份供检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格, 并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部指标。当出现下列情况之一时, 亦应进行

型式检验:

- a) 当产品原料、配方、生产工艺和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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定原则

检验结果中,微生物指标有任何一项不合格时,则判定该批产品为不合格,不得进行复检;若有其它指标有任何一项不合格时,可以留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染,有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。离地、离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的物品混贮混放。

企业标准

S-

5月

备部被业

-2

月 日

备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

案章

日

保山市山葵实业开发有限责任公司

刘良

备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2020年5月18日

2020年5月18日

