

# Q/BCL

## 楚雄州百草岭药业发展有限公司企业标准

Q/BCL 0002 S—2020

代替 Q/BCL 0002 S-2017

### 植物粉及其制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5323 0028 S- 2020

备案日期: 2020年 5月 29日

云南省

备案

备案日

2020 - 05 - 27 发布

2020 - 05 - 29 实施

楚雄州百草岭药业发展有限公司 发布

## 前 言

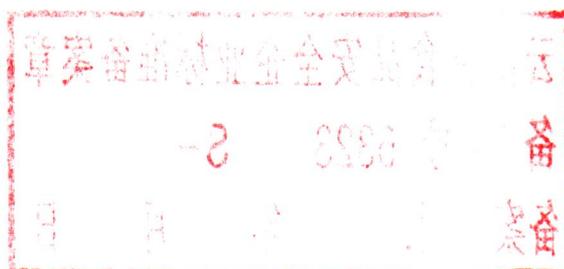
我公司生产的植物粉及其制品是以玛咖、人参（5年及5年以下人工种植）、辣木叶、桑叶、干制三七茎叶、干制三七花、松露（块菌）、紫皮石斛、松茸、蛹虫草、葛根、胖大海、玉竹、黄精、覆盆子、茯苓、余甘子、酸枣仁、大枣、枸杞子、桑椹、橘皮、山药、决明子、荷叶、牛蒡根、鲜芦根、重瓣红玫瑰、砂仁等为原料，经粉碎、提取（或不提取）、干燥、混合、压片（或不压片）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BCL 0002 S-2017《植物粉及其制品》。

本标准由楚雄州百草岭药业发展有限公司提出、起草并解释

本标准起草人：杨群金



# 植物粉及其制品

## 1 范围

本标准规定了植物粉及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以玛咖、人参（5年及5年以下人工种植）、辣木叶、桑叶、干制三七茎叶、干制三七花、松露（块菌）、紫皮石斛、松茸、蛹虫草、葛根、胖大海、玉竹、黄精、覆盆子、茯苓、余甘子、酸枣仁、大枣、枸杞子、桑椹、橘皮、山药、决明子、荷叶、牛蒡根、鲜芦根、重瓣红玫瑰、砂仁等为原料，经粉碎、提取（或不提取）、干燥、混合、压片（或不压片）、包装等工艺加工制成的植物粉及其制品。

## 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

- 3.1 根据产品中所使用的原料数量不同分为：单一型植物粉制品和混合型植物粉制品。  
3.2 根据产品外观形状不同分为：片状植物粉制品和粉末状植物粉制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、松露（块菌）、松茸、蛹虫草、葛根、胖大海、玉竹、黄精、覆盆子、茯苓、余甘子、酸枣仁、桑椹、橘皮、山药、决明子、荷叶、牛蒡子、鲜芦根、重瓣红玫瑰、砂仁等：应干燥、无异味、无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。  
4.1.2 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。  
4.1.3 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。  
4.1.4 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。  
4.1.5 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。  
4.1.6 松茸：应符合 DB/S 53/022 的规定。  
4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。  
4.1.8 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。  
4.1.9 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。  
4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。  
4.1.11 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及辅料。

### 4.2 感官要求

食品安全企业标准  
号: 5323 S-  
期: 年

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                 | 检 验 方 法                           |
|-------|---------------------|-----------------------------------|
| 色 泽   | 具有相应产品固有的色泽。        | 取 10g 样品,置于洁净的白瓷盘中,于自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味和滋味 | 具有相应产品特有的滋味、气味,无异味。 |                                   |
| 组织形态  | 片状或粉末状,并均匀一致。       |                                   |
| 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  | ≤ 10                      | GB 5009.3         |
| 总灰分, g/100g   | ≤ 12                      | GB 5009.4         |
| 蛋白质 <sup>a</sup> , g/100g   | ≥ 10 (玛咖粉)<br>5.0 (玛咖粉制品) | GB 5009.5         |
| 膳食纤维 <sup>a</sup> , g/100g  | ≥ 10 (玛咖粉)<br>5.0 (玛咖粉制品) | GB 5009.88        |
| 人参皂苷 <sup>b</sup> Rb3, g/100g   | ≥ 0.4                     | DBS 53/023 (附录 A) |
| 多糖 (以无水葡萄糖计) <sup>c</sup> , g/100g  | ≥ 15                      | DBS 53/027 (附录 A) |
| 注: <sup>a</sup> 仅限于含玛咖的产品。<br><sup>b</sup> 仅限于含三七茎、叶、花的产品。<br><sup>c</sup> 仅限于含紫皮石斛的产品。 |                           |                   |

#### 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 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg             | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| <sup>a</sup> 按 90%脱水率折算,公式:折算值=实测值×(1-90%) |       |            |

#### 4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760干制蔬菜的规定。

#### 4.10 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、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于100个包装，随机抽取20个最小包装（总量不得低于600g），分成两份，一份送检，另一份贮存留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- 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 判定规则

该产品检验项目中微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、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。



6.1.3 含玛咖、人参（5年及5年以下人工种植）、干制三七茎叶、干制三七花、紫皮石斛的产品必须标注不适宜人群和每日最大食用限量，含有蛹虫草的产品必须标注不适宜人群。

## 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

运输工具应洁净、卫生、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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

## 6.4 贮存

产品应在清洁卫生、通风干燥、无污染、无异味的条件下贮存。产品离地、离墙堆放，不得与有毒、有害物品混贮。

---

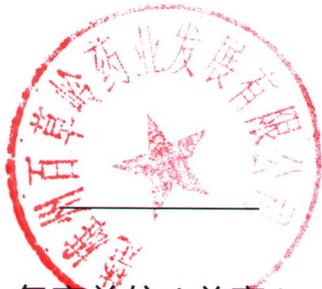
## 备案单位承诺书

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）

2020年05月20日

备案单位主要负责人（签字）

2020年05月20日

