

Q/PYJ

普洱云极营养品开发有限公司企业标准

Q/PYJ 0005 S—2020

花粉制品

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期: 2020

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080026S- 2020
备案日期: 2020年06月01日

2020-06-01 发布

2020-06-10 实施

普洱云极营养品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的花粉制品是以花粉为主要原料，添加或不添加人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、干制三七花、干制三七茎叶、紫皮石斛、玛咖干制品、葛根、桑叶、黄精、甘草、杜仲雄花、枸杞、黑果枸杞、余甘子、淡竹叶、茯苓、蛹虫草、蚕蛹、莱菔子、牡蛎、沙棘、鸡内金、麦芽、薤白、藿香、覆盆子、木瓜、山药、大麦苗、辣木叶、荷叶、苦瓜、生姜、库拉索芦荟凝胶、红枣、重瓣红玫瑰、酸枣仁、魔芋、蓝莓、酸枣仁、蜂王幼虫冻干粉、蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹的一种或多种，经粉碎或不粉碎、提取或不提取、混合（或不混合）、添加（或不添加）食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，添加（或不添加）食品添加剂，制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、微生物指标参照GB 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》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。

本标准由普洱云极营养品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨宗平。

花粉制品

1 范围

本标准规定的花粉制品的产品分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以花粉为主要原料，添加或不添加人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、干制三七花、干制三七茎叶、紫皮石斛、玛咖干制品、葛根、桑叶、黄精、甘草、杜仲雄花、枸杞、黑果枸杞、余甘子、淡竹叶、茯苓、蛹虫草、蚕蛹、莱菔子、牡蛎、沙棘、鸡内金、麦芽、薤白、藿香、覆盆子、木瓜、山药、大麦苗、辣木叶、荷叶、苦瓜、生姜、库拉索芦荟凝胶、红枣、重瓣红玫瑰、酸枣仁、魔芋、蓝莓、酸枣仁、蜂王幼虫冻干粉、蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹的一种或多种，经粉碎或不粉碎、提取或不提取、混合（或不混合）、添加（或不添加）食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，添加（或不添加）食品添加剂，制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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

按原料的不同分为：混合型破壁花粉粉剂、混合型破壁花粉片剂。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.2 葛根：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 4.1.3 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.4 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.5 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.6 枸杞、黑果枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 蜂王浆幼虫冻干粉：应符合 GB/T 34780 的规定。
- 4.1.9 蜂王浆冻干粉：应符合 GB/T 21532 的规定。
- 4.1.10 雄蜂蛹：应符合 GB/T 30764 的规定。
- 4.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.12 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的相关规定。

4.1.14 桑叶、黄精、甘草、杜仲雄花、余甘子、淡竹叶、茯苓、蛹虫草、蚕蛹、莱菔子、牡蛎、沙棘、鸡内金、麦芽、薤白、藿香、覆盆子、木瓜、山药、大麦苗、辣木叶、荷叶、苦瓜、生姜、库拉索芦荟凝胶、重瓣红玫瑰、酸枣仁、魔芋、蓝莓、酸枣仁：应清洁、干燥、无污染，无病虫害，无腐烂变质、无杂质，并符合相应产品相关标准要求及有关规定。

4.1.15 其它原辅料：应符合相应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的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	均匀粉末或大小基本均匀一致的片剂。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有相应品种应有的色泽。	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，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
		含玛咖粉制品	其他粉及制品	
水分, g/100g	≤	12.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	5.0	—	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥	5.0	—	GB/T 5009.88

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As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

续表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌，（CFU/g）					

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.8 食添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 花粉的规定。

4.9 食品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

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中抽样基数不少于 100 个最小包装,总重量不低于 30 kg;抽样数量不少于 20 个最小包装,重量不低于 2 kg,分为 2 份,一份检验,另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。

5.4 型式试验

型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行检验:

- 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- 停产半年以上再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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

检验结果中若微生物指标有一项不合格,则判定该批产品不合格,其余项目若有任一项不合格,

可从同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并且含人参、三七花、三七茎叶、玛咖、蛹虫草的产品应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

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

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。仓库内的产品，按产品不同品种分别堆码；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

普洱云极营养品开发有限公司

备案单位（盖章）

2020年 6 月 1 日



备案单位主要负责人（签字）

2020年 6 月 1 日

