

Q/PYJ

普洱云极营养品开发有限公司企业标准

Q/PYJ 0003 S—2020

云南省食品
备案号:5
备案日期:

破壁蜂花粉及其制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5308⁰⁰⁴³ S-2020
备案日期: 2020 年 08 月 29 日

2020 - 08 - 20 发布

2020 - 08 - 29 实施

普洱云极营养品开发有限公司 发布

前 言

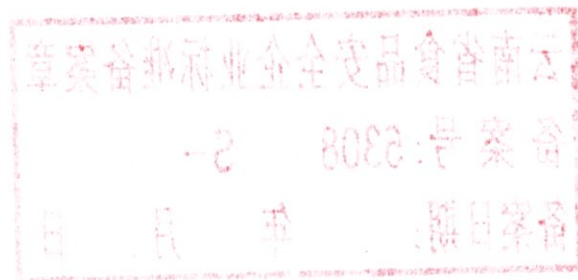
我公司生产的破壁蜂花粉及其制品是以蜂花粉为主要原料，经破壁、添加（或不添加）食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，添加（或不添加）食品添加剂，制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、压片（或不压片）、包衣（或不包衣）、包装、灭菌等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 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，其余指标产品实际制定。

本标准替代：Q/PYJ 0003 S-2017。

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。



蜂花粉及制品

1 范围

本标准规定了破壁蜂花粉及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蜂花粉为主要原料，经破壁、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）、干燥（或不干燥）、压片（或不压片）、包衣（或不包衣）、包装、灭菌等工艺制成的蜂花粉及制品。

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

根据生产工艺不同分为：破壁蜂花粉、破壁蜂花粉制品（粉剂）、破壁蜂花粉片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蜂花粉：应符合 GB 31636 的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
	破壁蜂花粉及制品	破壁蜂花粉片	
色 泽	具有相应蜂花粉的颜色和滋味		取适量样品置于容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
形 状	粉末状、均匀细腻、无结块；片剂表面光滑、完整无缺角、裂痕		
滋味和气味	具有相应蜂花粉品种特有的气味，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
		破壁蜂花粉	破壁蜂花粉制品	破壁蜂花粉片	
蛋白质, g/ 100g	≥	15.0	10.0	10.0	GB 5009.5
水分, g/ 100g	≤	10.0			GB 5009.3

4.4 污染物指标

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 Pb 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3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
大肠菌群, (MPN/g)	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g) ≤	2×10 ²				GB 4789.25
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	应符合 GB 29921 的规定				
^a 样品的分析处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定, 并按JJF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一班次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200个最小包装，随机抽取12个最小包装（总重量不少于1 kg），样品分成2份，一份检验，另一份备查。

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、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验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：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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 销售的包装标志应符合 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

包装材料和容器应符合相应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，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。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，严防受热和太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮。产品贮存时不得与潮湿地面接触，应离地、离墙。



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7月16日

杨宗贵

备案单位主要负责人（签字）

2020年7月16日

