

Q/YYX

云南煜欣农林生物科技有限公司企业标准

Q/YYX 0001S—2020

黄精干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030087S-2020
备案日期: 2020年 08月 26日

云南省
备案
备案日

2020 - 08 - 25 发布

2020 - 08 - 26 实施

云南煜欣农林生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的黄精干制品是以滇黄精为主要原料，经清洗、切片、干制（或不干制）、蒸制、晒制、脱水、包装、灭菌等工艺加工而成。依据《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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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限量》GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》的规定制定。其中砷指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据《蜜饯生产许可证审查细则（2006 版）》及产品实际制定。

本标准由云南煜欣农林生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周永利。

食品安
字: 530
期:

黄精干制品

1 范围

本标准规定了黄精干制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以滇黄精为主要原料，经清洗、切片、干制（或不干制）、蒸制、晒制、脱水、包装、灭菌等工艺加工而成的即食黄精干制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 滇黄精：黄精应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

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	表面呈棕褐色至黑色。	打开包装，将内容物到入洁净的白瓷盘中，在充足的自然散射光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
形态	较柔软片状、小丁状或颗粒状，有一定的粘黏。	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，味微甜，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉斑。	

3.3 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	≤ 35.0	GB 5009.3
二氧化硫残留量	按照 GB 2760 执行	GB 5009.34

3.4 污染物限量

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 的要求。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
注 ^a 根茎类和豆类蔬菜干制品按照 70%折算, 折算值=实测值×(1-70%)。		

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 14884 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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 产品组批

以同一投料、同一工艺、生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得小于50个独立包装(总质量不少于20 kg), 随机抽取不小于 12个独立包装样品, 样品总量不得少于2 kg, 样品分为二份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量检验部门按本标准进行检验，检验合格后方可出厂，检验项目为：感官指标、标签、净含量、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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：

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

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。包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、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。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。产品应贮存在清洁、通风良好、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

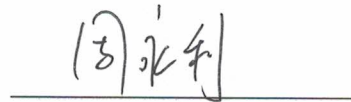
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2020年7月27日



备案单位主要负责人（签字）

2020年7月27日