

Q/JQY

金七药业股份有限公司企业标准

Q/JQY 0006 S—2020

植物粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5326 00/0 S-2020
备案日期: 2020 年 04 月 21 日

云南省食品安全
备案号: 5326
备案日期:

2020-03-20 发布

2020-04-21 实施

金七药业股份有限公司 发布

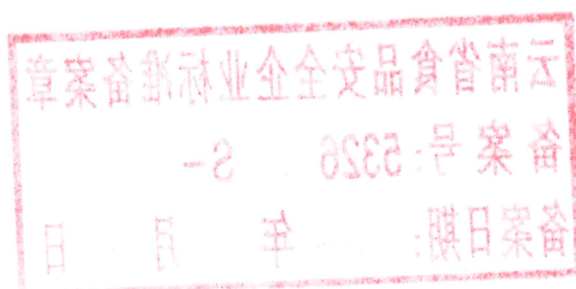
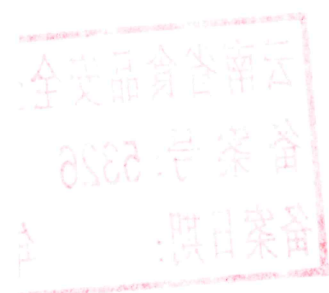
前 言

我公司生产的植物粉及制品是以玛咖、枸杞子、黄精、人参（人工种植五年及五年以下）、食用重瓣红玫瑰、茯苓、山楂、山药、葛根、甘草、紫皮石斛、三七茎叶、三七花等为主要原料，经拣选、清洗（或不清洗）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、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》、《中华人民共和国食品安全法》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 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《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。

本标准由金七药业股份有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：张云生、张凯、孙杰。



植物粉及制品

1 范围

本标准规定了植物粉及制品的产品分类、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、枸杞子、黄精、人参（人工种植五年及五年以下）、食用重瓣红玫瑰、茯苓、山楂、山药、葛根、甘草、紫皮石斛、三七茎叶、三七花等为主要原料，经拣选、清洗（或不清洗）、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（或不压片）、包装等工艺制成植物粉及制品。

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 根据产品所使用原料数量不同分为：单一型植物粉和混合型植物粉。

3.2 根据产品外观不同分为：植物粉和植物粉片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.2 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.3 葛根：应符合 GB/T 30637 的规定。

4.1.4 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.5 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.6 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

业标准
S-
月

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净白 色搪瓷盘中， 在自然光线 下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
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 ≤	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	13.0	GB 5009.4
人参皂苷 Rb ₃ ^a , g/100g ≥	0.6	DBS 53/023附录A
蛋白质 ^b , g/100g ≥	10 (玛咖粉制品) 5.0 (含玛咖粉的制品)	GB 5009.5
膳食纤维 ^b , g/100g ≥	10 (玛咖粉制品) 5.0 (含玛咖粉的制品)	GB 5009.88
多糖(以无水葡萄糖计) ^c , g/100g ≥	15	DBS 53/027 附录 A
^a 仅适用于含三七花、三七茎叶的产品。 ^b 仅适用于含玛咖的产品。 ^c 仅适用于含紫皮石斛的产品。		

4.4 污染物限量

污染物应符合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 ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 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。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中蔬菜干制品的规定。

4.10 食品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

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于100个包装，总重量不低于30kg，抽样样品数量不少于20个最小包装（重量不低于2kg）。将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本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：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，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB28050 的规定，含人参（人工种植五年及五年以下），三七花、三七茎叶、紫皮石斛的产品应标注不适宜人群及每日推荐食用量。

6.1.2 运输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的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、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，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。
