

# Q/YQD

## 云南七丹药业股份有限公司企业标准

Q/YQD 0006S—2020

代替 Q/ YQD 0006S-2018

### 植物粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5326<sup>0012</sup> S-2020  
备案日期: 2020 年 05 月 07 日

云南省食品安全企  
备案号: 5326  
备案日期: 年

2020 - 04 - 09 发布

2020 - 05 - 07 实施

云南七丹药业股份有限公司 发布

## 前 言

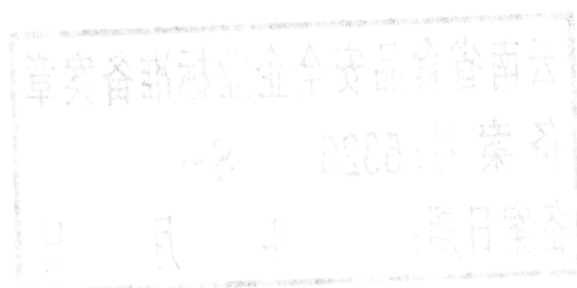
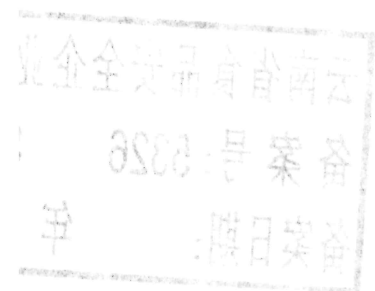
我公司生产的植物粉是以可食用植物为原料，经拣选、清洗、干燥、粉碎、制粒或不制粒、调味或不调味、压片或不压片，包装等工艺制成。依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》及GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，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/YQD 0006S-2018《植物粉及制品》。

本标准由云南七丹药业股份有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：周艳梅 杨福



# 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、运输和贮存。  
本标准适用于以可食用植物为原料，经拣选、清洗、干燥、粉碎、制粒或不制粒、调味或不调味、压片或不压片、包装等工艺制成的植物粉及制品。

## 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

根据产品原料不同分为：茯苓、葛根、黄精、山药、赤小豆、金银花、玉竹、桑叶、鱼腥草、胖大海、蒲公英、薄荷、松花粉、重瓣红玫瑰、菊花、人参（人工种植5年及5年以下）植物粉及制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 茯苓、葛根、黄精、山药、赤小豆、金银花、玉竹、桑叶、鱼腥草、胖大海、蒲公英、薄荷、松花粉、重瓣红玫瑰、菊花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）等原料应无霉变，无虫蛀，无杂质。应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的相关规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 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                                               |
|-------|--------------------|----------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有相应品种应有的色泽        | 取样品，散放在清洁的白瓷盘中置于明亮处，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品尝滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有相应品种应有的气味和滋味，无异味 |                                                    |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物        |                                                    |

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

标准  
一  
月

表2 理化指标

| 项目         | 指标     | 检验方法      |
|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ 7.0  | GB 5009.4 |

#### 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 Hb 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办法》的规定, 按照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 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

以同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从每批产品中抽取不少于2kg的样品, 抽样基数为30kg。抽取的样品分为两份, 一份送化验室检验, 另一份储存备查。

#### 5.3 出厂检验

成品出厂前，必须经本企业质量检验部门检验合格，出具检验报告单方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年一次，型式检验项目为本标准技术要求中全部项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- 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 销售的包装标示应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。含人参（人工种植 5 年及 5 年以下）产品应标注不适宜人群和每日最大食用量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，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、易挥发性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；在运输过程中应有遮盖物，防止日晒、雨淋受潮。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，仓库应保持清洁卫生，有防潮、防蛀等设施。产品离墙、离地，不得与有毒物质混贮。

100