

Q/YRJ

云南润嘉药业有限公司企业标准

Q/YRJ 0002 S—2020

三七花、茎叶粉及其制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53260023S- 2020

备案日期: 2020年8月18日

云南省食

备案号:

备案日期:

2020-07-22 发布

2020-08-18 实施

云南润嘉药业有限公司 发布

前 言

我公司生产的三七花、茎叶粉及其制品是以干制三七花或干制三七茎叶为主要原料，添加或不添加糊精、淀粉等辅料，经粉碎、提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、分离（或不分离）、浓缩（不浓缩）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（或不压片）包装等工艺加工制成。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，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际定制。

本标准由云南润嘉药业有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：蒙玉雄。

安全企业
326 S
年

三七花、茎叶粉及其制品

1 范围

本标准规定了三七花、茎叶粉及制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以干制三七花或干制三七茎叶为主要原料，添加或不添加糊精、麦芽糊精等辅料，经粉碎、提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、分离（或不分离）、浓缩（不浓缩）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（或不压片）包装等工艺加工制成的三七花、茎叶粉及其制品。

2 规范性引用文件

本标准所引用的文件对于本标准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 根据所用原料不同分为：三七茎叶制品（三七茎叶粉、三七茎叶浓缩粉、三七茎叶片）；三七花制品（三七花粉、三七花浓缩粉、三七花片）；三七花茎叶制品（三七花茎叶粉、三七花茎叶浓缩粉、三七花茎叶片）。

3.2 根据产品外观形态和生产工艺不同分为：粉状产品、片状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干制三七花：应符合 DBS53 / 023 的规定。

4.1.2 干制三七茎叶：应符合 DBS53 / 024 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.4 糊精：应符合 QB/5029 的规定。

4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T20884 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的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

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
	粉状	片状	
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致		
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味		
组织形态	粉末状，均匀细腻，无结块	片状，表面光滑，边缘整齐，完整无缺角、裂缝	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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
	三七茎叶制品	三七花制品	三七花茎叶制品	
水分，g/100g ≤	9.0			GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	10.0			GB 5009.4
人参皂苷 Rb3, g/100 g ≥	0.5	0.8	0.5	DBS 53/023 DBS 53/024
铅（以 Pb）计 mg/kg ≤	0.8			GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

表3 农药残留限量

项目	指标	检测方法
六六六（HCB），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.17
滴滴涕（DDT），mg/kg ≤	0.05	GB /T5009.19

4.5 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

菌落总数/ (CFU/g)	≤	3×10^4	GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/g)	≤	0.92	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌和酵母菌/ (CFU/g)	≤	50	GB 4789. 15
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按照 GB29921 执行		
a 样品的采样及处理按 GB4789. 1 执行			

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.8 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

以同一批原料、同一班次、同一工艺生产的同一类型、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品组随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为12个最小包装(总量不少于 500g)，所抽取的样品应分为 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、总灰分、人参皂苷 Rb₃、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌。

5.4 型式检验

常年生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 正式生产后，原料、配方、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，若微生物指标有一项不合格项时，则判定该批产品为不合格品，且不得复检，其余指标若有不合格项目，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定，并标注不适宜人群和每日推荐食用量。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 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

远输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥：不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好食品库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地、离墙堆放。

7 每日推荐食用量和不适宜人群

每日推荐食用量为 1g。婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用。