

Q/MX

文山市苗乡三七实业有限公司企业标准

Q/MX 0003 S—2021

代替 Q/MX 0001S-2018

三七花茎叶制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260054S-2021
备案日期: 2021年10月30日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021-09-28发布

2021-10-29实施

文山市苗乡三七实业有限公司 发布

前 言

我公司生产的三七花茎叶制品是以干制三七花、干制三七茎叶为主要原料，经粉碎后、添加（或不添加）淀粉和食品添加剂，再进行混合、制粒（或不制粒）、干燥、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，作为组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准代替Q/MX 0001S—2018 《三七花茎叶制品》。

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 2763-2016《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》。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制定。

本标准由文山市苗乡三七实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余育启、李开伟、陈旭兵。

三七花茎叶制品

1 范围

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

本标准适用于干制三七花、干制三七茎叶为主要原料，经粉碎后，添加（或不添加）淀粉和食品添加剂，再进行混合、制粒（或不制粒）、干燥、压片（或不压片）、包装等工艺制成的三七花茎叶制品。

2 规范性引用文件

下列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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

3.1 根据所用原料的不同分为：三七花制品、三七茎叶制品、三七花茎叶制品。

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 三七花：应符合 DBS53/ 023-2017 的规定。

4.1.2 三七茎叶：应符合 DBS53/ 024-2017 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.5 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法	
	粉状	片状		
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致		取适量样品，置于洁净的白色磁盘中，在自然光线下，目视，鼻嗅，口尝。	
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			
	三七花制品	三七茎叶制品	三七花、茎叶片制品	检验方法
水分, g/100g	≤	13.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.0	9.0	8.0
人参皂苷 Rb3, g/100g	≥	0.8	0.5	DBS53/ 023 DBS53/ 024
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.17
六六六(HCB), mg/kg	≤	0.05		GB/T5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05		GB/T5009.19
多菌灵, mg/kg	≤	5.0		GB/T 20769
腐霉利, mg/kg	≤	4.0		GB/T23200.8
甲基硫菌灵, mg/kg	≤	-	3.0	3.0
腈菌唑, mg/kg	≤	1.0		GB/T23200.8
稀酰吗啉, mg/kg	≤	-	2.0	2.0
丙环唑, mg/kg	≤	-	0.5	0.5
氯氟氰菊酯, mg/kg	≤	-	0.2	0.2
嘧霉胺, mg/kg	≤	2.0	-	2.0
醚菌酯, mg/kg	≤	1.5	-	1.5
苯醚甲环唑, mg/kg	≤	1.5	-	1.5
甲霜灵, mg/kg	≤	0.1	-	0.1
恶霜灵, mg/kg	≤	1.0		GB/T23200.8
其他农药残留限量	≤	按 GB 2763 的规定执行		

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	≤	采样方案及限量				检验方法
		n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	≤	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/(CFU/g)	≤	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
样品的采样及处理按 GB4789.1 执行						

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和相关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17405的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺生产的同一品种、统一规格且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50件，所抽取的样品应分成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、总灰分及微生物。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，
亦应进行检验。

- 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。

6 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任何一项不合格项时，则判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。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和每日推荐食用量。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应具有防雨、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。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的食品库房内，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。