

Q/MX

文山市苗乡三七实业有限公司企业标准

Q/MX 0002S—2021

三七须根制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260017 S-2021
备案日期: 2021年 4 月 8 日

云南
备案
备案

2021 - 03 - 24 发布

2021 - 04 - 08 实施

文山市苗乡三七实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的三七须根制品，是以干制三七须根为主要原料，配以（或不配以）人参、山楂、西洋参、紫皮石斛、黄精、黄芪、枸杞子、党参等可食用植物干制的花、叶、果实、根茎为原料，经挑选、洗净、干燥、粉碎、提取（或不提取）、添加（或不添加）淀粉和食品添加剂、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，作为组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

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》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。

本标准由文山市苗乡三七实业有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：余育启、陈旭兵

食品安全企

号: 5326

月: 年

三七须根制品

1 范围

本标准规定了三七须根制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以干制三七须根为主要原料，配以（或不配以）人参、山楂、西洋参、铁皮石斛、黄精、黄芪、枸杞子、党参等可食用植物干制的花、叶、果实、根茎为原料，经挑选、洗净、干燥、粉碎、提取（或不提取）、添加（或不添加）淀粉和食品添加剂、混合、压片（或不压片）、包装等工艺加工制成的三七须根制品。

2 规范性引用文件

本标准所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 产品根据原料的配方不同可分为：单一型、混合型。

3.2 根据工艺不同可分为：粉、片、固体饮料等

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

4.1.2 人参、山楂、西洋参、铁皮石斛、黄精、黄芪、枸杞子、党参等：应干燥、无虫蛀、无霉变、无杂质、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

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：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态	
气味和滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，无	

标准备
—
月

	异味	
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
	单一型	混合型	
水分, g/100g ≤	10	10	GB 5009.3
人参皂苷 R _{g1} , g/100g	0.8-3.0	0.8-3.0	DBS 53/029 附录 A

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷 (以As计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
总镉 (以Cd计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17

4.5 农药残留限量

表4 农药残留限量

项目	指标	检验方法
腐霉利, mg/kg ≤	1.0	GB 5009.11
五氯硝基苯, mg/kg ≤	1.5	GB 5009.12
丙环唑, mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
百菌清, mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17

4.6 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采用方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
---------	---	---	-----	------	----------------

4.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和相关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于5kg抽取样品数量为400g（不少于2个独立包装），样品分为两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 检验项目

每批产品出厂前须经质量检验部门抽验，经检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.4 型式检验

正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺有较大变化时；
- 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，若微生物指标有一项不合格项时，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。

6 标识、包装、贮存、运输

6.1 标识

6.1.1 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。

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

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。

6.4 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。
