

**Q/NJZF**

# 文山熙康激通络生物科技中心企业标准

Q/NJZF 0002S—2021

## 植物粉及其制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53260013S-2021

备案日期: 2021年3月2日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2021-02-07 发布

2021-03-02 实施

文山熙康激通络生物科技中心 发布

## 前　　言

我公司生产的植物粉及其制品，是以木瓜主要原料，山银花、乌梢蛇、香薷、五加皮、山药、决明子、芹菜籽、苦菜、高良姜、肉桂、山楂、荞麦、丁香、鸡内金、薏苡仁、干姜作为辅助原料，经精选、干燥、调配、混合、粉碎、灭菌、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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，其中铅的指标严于国家食品安全标准，其余指标根据产品实际制定

本标准由文山熙康激通络生物科技中心提出起草并解释。

本标准主要起草人：解治朝。

# 植物粉及其制品

## 1 范围

1 本标准规定了植物粉及其制品的要求、试验方法、检验规则和标志标签、包装、运输、贮存及保质期。

2 本标准适用于以为木瓜主要原料，山银花、乌梢蛇、香薷、五加皮、山药、决明子、芹菜籽、苦菜、高良姜、肉桂、山楂、荞麦、丁香、鸡内金、薏苡仁、干姜作为辅助原料，经精选、干燥、调配、混合、粉碎、灭菌、包装等工艺生产而成的植物粉及其制品。

## 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 原辅料要求

木瓜	符合 NY/T691-2018
山银花	符合 DB45/T545-2008
芹菜籽	符合 GB/T22303-2008
山楂	符合 GH/T1159-2017
荞麦	符合 GB/T10458-2008
丁香	符合 GB/T22300-2008

香薷、乌梢蛇、五加皮、山药、决明子、苦菜、高良姜、肉桂、鸡内金、薏苡仁、干姜：应无霉变、无腐烂、无异味、无杂质，符合相应的食品安全标准。

### 3.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

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	
外观	粉末状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.2 理化指标

应符合表2的规定。

全企业

3 5

年

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, % $\leq$	10.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), % $\leq$	7.0	GB 5009.4

## 3.3 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
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

## 3.4 农药残留限量

应符合表4的规定

表 4 农药残留限量

项目	指标	检验方法
六六六, mg/kg $\leq$	0.05	NY/T 761
滴滴涕, mg/kg $\leq$	0.05	NY/T 761

## 3.5 微生物指标

应符合表5的规定。

表 5 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g $\leq$	100000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g $\leq$	90	GBT 4789.3-2003
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行	

## 6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 净含量允差按照 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 食品添加剂

7.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定

7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

## 8 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

## 9 检验规则

### 9.1 抽样

#### 9.1.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺生产的统一包装规格的产品为一批。

#### 9.1.2 抽样

抽样方法按随机抽样的方法进行。从同一批产品中抽样基数不少于 100 个最小包装，总重量不低于 30kg，抽样数量不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg，分为 2 份，一份检验，一份复验或被查用。

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

### 9.2 出厂检验

#### 9.2.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂

#### 9.2.2 出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量

### 9.3 型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目，检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

准备案章

月 日

### 9.4 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有一项不合格项，可以从同批产品中加倍抽取复检，以复检结果为准。

## 10 标志、标签、包装、运输、贮存

### 10.1 标志、标签

销售的包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

### 10.2 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。

### 10.3 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。

### 10.4 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。产品不得靠墙面或地面，间隔应在20cm以上，不得与有毒物质混贮。

---