

Q/YDS

盐津东胜中药材种植有限公司企业标准

Q/YDS 0001 S—2021

天麻

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060068S-2021
备案日期: 2021年12月20日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021-12-20 发布

2021-12-27 实施

盐津东胜中药材种植有限公司

发布

前 言

我公司生产的天麻产品是以天麻为原料，通过经挑选、清洗（或不清洗）、蒸煮（或不蒸煮），整形（或不整形）、切片/条（或不切片/条）、干燥（或不干燥），研磨（或不研磨）、包装等工艺制成。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 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中砷严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由盐津东胜中药材种植有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周海

品安
5306

天麻

1 范围

本标准规定了天麻的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以天麻为以天麻为原料，通过经挑选、清洗（或不清洗）、蒸煮（或不蒸煮），整形（或不整形）、切片/条（或不切片/条）、干燥（或不干燥），研磨（或不研磨）、包装等工艺制成制成的天麻。

2 规范性引用文件

本标准中所应用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

根据工艺不同分为鲜天麻、干天麻（个，片）、冻干天麻（个，片）和天麻粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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

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、滋味	具有相应品种特有的滋味与气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

干天麻和天麻粉的理化指标应符合表2的规定。

企业标准
S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分,g/100g	≤ 12	GB 5009.3

4.4 污染物限量

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	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
以上指标为天麻鲜品的限量，干制品按脱水率折算。		

4.5 微生物限量

保鲜天麻和天麻粉的微生物限量应符合GB 29921即食果蔬制品的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881的规定。

4.9 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。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取2kg样品（不少于20个最小包装），抽样基数不少于30kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，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 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

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标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

印章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 6 日

2021 年 12 月 6 日