

Q/DFC

昭通定风草生物科技有限公司企业标准

Q/DFC 0001 S—2021

天麻蜜片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060023S-2021
备案日期: 2021年12月1日

云南
备
案

2021-12-01 发布

2021-12-08 实施

昭通定风草生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的天麻蜜片，是以蜂蜜为主要原料，加入天麻，经过清洗、挑选切片、熬制（蜂蜜）、混合、分离、干燥、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

标准由昭通定风草生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨洪树、熊丽、保文绍、秦波

省食品
案号:53
日期:

天麻蜜片

1 范围

本标准规定了天麻蜜片的技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。
 3.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.4 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。

3.2 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	黄白色或红棕色，半透明	打开包装，将内容物倒入洁净磁盘中，在自然光线下，目测观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有味甘和天麻特有的气味，蜜香味。	
气味、滋味	具有该产品特有的气味、微苦，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
水分，%	≤ 35.0	GB 5009.3
总灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

全企业
6
年

污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 14963的规定。

3.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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。

3.9 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。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格，同一批次的合格产品中随机抽取样品，抽样基数的总量不少在企业的成品仓库内随机抽取发证检验样品，所抽样品应为同一批次的产品。每批随机抽取0.2%，或每批不少于300g，将抽取的样品分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经过本企业质监部门检验合格，出具检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

4.4 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；

标准备

；-

月

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 检验规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品；若检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 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。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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。

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》。



2021年 11月 29日

杨洪树

备案单位主要负责人（签字）

2021年 11月 29日