

Q/YJK

云南玉药健康产业有限公司企业标准

Q/YJK 0001 S—2021

三七花、茎叶及其制品

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040057S-2021
备案日期: 2021年7月29日

2021-07-19 发布

2021-07-29 实施

云南玉药健康产业有限公司

发布

前 言

本公司生产的三七花、茎叶及其制品是以干制三七花、干制三七茎叶及其提取物为主要原料，添加（或不添加）异麦芽酮糖醇、人参（5年及5年以下人工种植）、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、胶原蛋白肽、茯苓、莲子、山药、酸枣仁、百合、黄精、大枣、牡蛎、龙眼肉、蛹虫草、富硒荠菜粉、富硒绿茶粉、针叶樱桃粉、蓝莓粉、甜橙粉、桃粉、麦芽糊精、食品添加剂中的一种或者几种，经混合、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、压片（或不压片）、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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，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。

本标准由云南玉药健康产业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：付翠花、胡庆普。

三七花、茎叶及其制品

1 范围

本标准规定了三七花茎叶及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干制三七花、干制三七茎叶及其提取物为主要原料，添加（或不添加）异麦芽酮糖醇、人参（5年及5年以下人工种植）、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、胶原蛋白肽、茯苓、莲子、山药、酸枣仁、百合、黄精、大枣、牡蛎、龙眼肉、蛹虫草、富硒荠菜粉、富硒绿茶粉、针叶樱桃粉、蓝莓粉、甜橙粉、桃粉、麦芽糊精、食品添加剂中的一种或者几种，经混合、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、压片（或不压片）、包装等工艺加工而成的三七花、茎叶及其制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的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 根据产品所用原辅料的不同分为：三七花制品、三七茎叶制品、三七花茎叶制品。
- 3.2 根据产品外观形态及生产工艺不同分为：粉状产品、片状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.2 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.3 异麦芽酮糖醇：应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 4.1.4 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.6 γ -氨基丁酸：应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 12 号)的规定。
- 4.1.7 磷脂酰丝氨酸：关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部 2010 年第 15 号）的规定。
- 4.1.8 人参（5 年及 5 年以下人工种植）：应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)的规定。

4.1.9 茯苓、莲子、山药、酸枣仁、百合、黄精、大枣、牡蛎、龙眼肉、蛹虫草、富硒荠菜粉、富硒绿茶粉、针叶樱桃粉、蓝莓粉、甜橙粉、桃粉：应洁净、无虫蛀、无霉变、无异味、无其他肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标		检验方法
	粉状	片状	
色泽	具有该品种产品应有的色泽。		取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
形态	均匀粉末或颗粒，无结块	片状，表面光滑、边缘整齐，完整无缺角、裂缝	
滋味气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。		
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
		三七花、茎叶制品	
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
人参皂苷Rb ₃ , g/100g	≥	0.3	DBS 53/023

4.4 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

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺生产的同一类型、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

以同批次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于200个最小包装，随机抽取生产总量的1‰-2‰，至少4个独立包装，样品分成两份，一份检验，另一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和每日推荐食用量。

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

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应距地离墙贮存在阴凉通风、干燥的食品库房内，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。按产品的不同品种和等级分别堆码整齐。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年07月02日



备案单位主要负责人（签字）

2021年07月02日