

Q/NTD

宁洱通达中药材种植专业合作社企业标准

Q/NTD 0001 S—2019

茯苓干制品

云南省食品
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080002 S- 2020
备案日期: 2020年 01月 06日

2019-12-27 发布

2020-01-06 实施

宁洱通达中药材种植专业合作社 发布

前 言

我公司生产的茯苓干制品是以新鲜茯苓为原料，经分拣、清洗、熟制、切碎（或片、粒）、干燥、粉碎（或不粉碎）、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》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由宁洱通达中药材种植专业合作社提出。

本标准由宁洱通达中药材种植专业合作社、普洱市质量技术监督综合检测中心起草。

本标准主要起草人：吕静、陈保、郎彬昆、陶波。

茯苓干制品

1 范围

本标准规定了茯苓干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜茯苓为原料，经分拣、清洗、熟制、切碎（或片、粒）、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成的茯苓干制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌落测定

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品净含量监督管理办法》

3 产品分类

根据产品的加工工艺不同分为：（片、粒）状、粉状。

4 技术要求

安全企业标准

03.002S-2

2020年01月

- 4.1 茯苓：应新鲜、无虫蛀、无污染、无腐烂变质、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.2 生产加工用水：应符合 GB 5479 的规定。
- 4.3 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.4 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
外观	具有茯苓固有的色泽，具有相应产应有的形态。	样品放于白色瓷盘中，用肉眼直接观察外观，嗅其气味
气味	具有茯苓干制后应有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.5 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, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.103
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	NY/T 761
氯菊酯, mg/kg	≤ 1	
其他农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行	
二氧化硫残留量	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34

4.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^b 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数 ^a , CFU/g	≤	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^a , CFU/g	≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	GB 29921 的规定执行					
注： ^a 限即食粉状产品； ^b 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。						

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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次样品，抽样基数不得低于100个最小包装，抽取问量不低于30kg，随机抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品必须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方面出厂。出厂检验的项目为：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

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

- a) 当原料、配方、工艺发生较大改变时；
- 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.2 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.3 包装储运图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.4 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

案章

120

16日

6.5 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有异味有腐蚀性的货物混运，防止挤压，装卸时轻拿轻放。

6.6 贮存

产品应离地、离墙贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防尘、防虫、防、鼠、防苍蝇设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有易污染的物品混贮、混放。

6.7 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为24个月。

食品标准名称	《茯苓干制品》		
	制定 (√) 修订 ()		
适用的食品	适用于以新鲜茯苓为原料,经分拣、清洗、熟制、切碎(或片、粒)、干燥、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成。		
食品生产企业名称	宁洱通达中药材种植专业合作社		
地 址	宁洱县太达南门口三组		
电 话	18987928766	邮 编	665099
传 真	0879-2122708	联系人	陈保

备案单位保证书

本食品安全企业标准备案单位保证：

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)

2019年12月14日

吕 静

备案单位主要负责人(签字)

2019年12月14日

