

**Q/SYT**

**镇沅圣元堂生物科技开发有限责任公司企业标准**

**Q/SYT 0005 S—2021**

**植物粉**

云南省食  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080114 S- 2021  
备案日期: 2021 年 12 月 06 日

2021-12-06 发布

2021-12-15 实施

**镇沅圣元堂生物科技开发有限责任公司发布**

## 前 言

我公司生产的植物粉是以紫皮石斛、铁皮石斛、天麻的一种干品为原料，不添加其他辅料，经粉碎、提取（或不提取）、干燥、混合、成型、包装等工艺制成。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《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》的规定制定，微生物指标参照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》执行，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由镇沅圣元堂生物科技开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨光云。

# 植物粉

## 1 范围

本标准规定了植物粉产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以紫皮石斛、铁皮石斛、天麻的一种干品为原料，不添加其他辅料，经粉碎、提取（或不提取）、干燥、混合、成型（或不成型）包装等工艺制成的植物粉。

## 2 规范性引用文件

本标准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。

安全企业标准

3080114 S-20

2021年12月

## 3 产品分类

3.1 根据所用原料不同分为：紫皮石斛、铁皮石斛、天麻。

3.2 及生产工艺不同分为：片状、颗粒状。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.2 铁皮石斛、天麻：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

### 4.2 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
外 观	片状、颗粒状、并均匀一致。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、
色 泽	具有相应品种应有的正常色泽，色泽基本均匀一致。	
气 味 和 滋 味	具有相应品种特有的气昧和滋味，无异味，冲泡后具有正常气昧和滋味。	
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
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4

#### 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
	紫皮石斛 <sup>a</sup>	铁皮石斛 <sup>b</sup>	天麻 <sup>b</sup>	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.24	0.08	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	0.01	GB 5009.17

<sup>a</sup>污染物限量以干基计。  
<sup>b</sup>指标为鲜品的限量，干制品按脱水率折算。

#### 4.5 微生物指标

应符合表4的要求

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定, 均以25g或25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
致病菌(金黄色葡萄球菌)	5	1	10 <sup>2</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 4789.10
致病菌(沙门氏菌)	5	0	0	—	GB 4789.4

#### 4.6 农药残留量

应符合GB 2763及有关规定。

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 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：2/

- 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。

案章

6日

### 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 和 GB 28050 的规定，含紫皮石斛、铁皮石斛、天麻的产品必须标注不适宜人群及每日最大食用限量。

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

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。



## 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28日

A handwritten signature in black ink, reading "杨光宇".

备案单位主要负责人(签字)

2021年11月28日

