

Q/YBC

云南云百草实验室有限公司企业标准

Q/YBC 0001S—2021

其他食品(植物粉及制品)

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010026S-2021

备案日期: 2021年01月26日

2021-01-26 发布

2021-01-28 实施

云南云百草实验室有限公司 发布

云
备
备

前 言

我公司生产的其他食品（植物粉及制品）是以蛹虫草、茯苓、火麻仁、山药为主要原料，添加或不添加金耳、金银花、三七花、人参（人工种植）、辣木叶、玛咖、薏苡仁、桔梗、黄精、肉豆蔻、栀子、荷叶、桑叶、蒲公英、藿香、益智仁、紫苏、鱼腥草、肉桂、鲜白茅根、葛根、百合、白果、佛手、山楂、枸杞子、胖大海、蜂蜜、红枣、滇橄榄、薄荷、青果、雪莲果、番石榴、樱桃、桂圆、榴莲、甘蔗、香菇、苦瓜、苦荞、杏仁、麦芽糊精、食品添加剂等辅料（同一种产品中药食两用的原料不超过14种），经干燥（或不干燥）、粉碎、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、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、贸易和仲裁的依据。

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》、NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》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。

本标准由云南云百草实验室有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：虞泓。

南省食
案号：
日期：

其他食品(植物粉及制品)

1 范围

本标准规定了其他食品(植物粉及制品)的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于其他食品(植物粉及制品)是以蛹虫草、茯苓、火麻仁、山药为主要原料,添加或不添加金耳、金银花、三七花、人参(人工种植)、辣木叶、玛咖、薏苡仁、桔梗、黄精、肉豆蔻、栀子、荷叶、桑叶、蒲公英、藿香、益智仁、紫苏、鱼腥草、肉桂、鲜白茅根、葛根、百合、白果、佛手、山楂、枸杞子、胖大海、蜂蜜、红枣、滇橄榄、薄荷、青果、雪莲果、番石榴、樱桃、桂圆、榴莲、甘蔗、香菇、苦瓜、苦荞、杏仁、麦芽糊精、食品添加剂等辅料(同一种产品中药食两用的原料不超过14种),经干燥(或不干燥)、粉碎、混合(或不混合)、制粒(或不制粒)、压片(或不压片)、包装、灭菌等工艺制成的其他食品(植物粉及制品)。

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。

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 玛咖:应符合 DBS 53/001 的规定。

3.1.2 三七花:应符合 DBS 53/023 的规定。

3.1.3 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。

3.1.4 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.5 苦荞:应符合 GB 2715 的规定。

3.1.6 麦芽糊精:应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.7 蛹虫草、茯苓、火麻仁、山药、金耳、金银花、人参(人工种植)、辣木叶、薏苡仁、桔梗、黄精、肉豆蔻、栀子、荷叶、桑叶、蒲公英、藿香、益智仁、紫苏、鱼腥草、肉桂、鲜白茅根、葛根、百合、白果、佛手、山楂、枸杞子、胖大海、滇橄榄、薄荷、青果、雪莲果、番石榴、樱桃、桂圆、榴莲、甘蔗、香菇、苦瓜、杏仁等:应无霉变、无腐烂、无异味、无病虫害,并符合相应食品标准及有关规定。

3.1.8 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和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

品安全

5301

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味、无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
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, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

应符合NY/T 959的规定。

3.8 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。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重量不低于 30kg，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。

4.3 出厂检验

每批产品均需本公司质量检验部门检验合格，并附产品出厂检测报告方可出厂。出厂检测项目为：净含量、感官要求、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

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；其余指标任一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含蛹虫草、玛咖、三七花、人参（人工种植）的产品应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和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、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

5.4 贮存

备案章

日

产品应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁、卫生的仓库内，产品离地、离墙堆放，严禁与有害、有毒、有异味、易腐蚀、易污染的物品一起贮存。


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》。


云南云百草实验室有限公司

备案单位（盖章）

2021年1月15日

刘子豪

备案单位主要负责人（签字）

2021年1月15日