

Q/ JAC

昆明吉安春食品有限责任公司企业标准

Q/JAC 0003 S—2022

代替 Q/ JAC 0003 S-2019

植物粉及制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010018 S-2022

备案日期: 2022年 01 月 18 日

云南
备案
备案

2022 - 01 - 16 发布

2022 - 01 - 18 实施

昆明吉安春食品有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以玛咖、辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、紫皮石斛等为主要原料，添加或不添加三七茎叶、三七花、三七须根等辅料，经挑选、清洗、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、提取（或不提取）、蒸煮（或不蒸煮）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、灭菌（或不灭菌）、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、贸易和质量仲裁的依据。

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 2763-2021《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，其中铅限量严于食品安全国家标准、云南省食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/JAC 0003 S-2019《植物粉及制品》。

本标准由昆明吉安春食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡定宝、全伟、王炘槐

食品
号：5
期：

植物粉及制品

1 范围

本标准规定了植物粉及制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玛咖、辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根、紫皮石斛等为主要原料，添加或不添加三七茎叶、三七花、三七须根等辅料，经挑选、清洗、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、提取（或不提取）、蒸煮（或不蒸煮）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成的植物粉及制品。

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 产品分类

- 3.1 根据产品原料的不同分为：单一型植物粉和混合型植物粉。
- 3.2 根据产品外观的不同分为：植物粉、植物粉片、植物粉颗粒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣木叶、人参（人工种植五年及五年以下）、食用重瓣红玫瑰、罗汉果、茯苓、山药、百合、葛根：应无虫蛀、无霉变、无异物、无杂质，并符合相应食品标准的要求及有关规定。
- 4.1.2 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.3 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.4 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.5 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.6 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.7 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 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	植物粉	植物粉制品	
色泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致		取适量试样置于洁净的白色盘（磁盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味		
组织形态	粉末状、均匀细腻、无结块	片状或颗粒，外形完整，表面光滑， 均匀整齐	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 13.0	GB 5009.4
蛋白质 ^a ，g/100g	≥ 10	GB 5009.5
膳食纤维 ^a ，g/100g	≥ 10	GB 5009.88
多糖（以无水葡萄糖计） ^b ，g/100g	≥ 30	DBS53/027
^a 仅限单一型玛咖制品；		
^b 仅限单一型紫皮石斛制品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家标准、云南省食品安全地方标准的指标应符合表3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 0.4（限单一型玛咖制品、单一型紫皮石斛制品）	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789.15
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。						

4.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按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和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取样品, 抽样基数不得小于20kg, 随机抽取1kg (不少于20个最小包装), 所抽取的样品分为两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门进行检验, 检验合格并附合格证后产品方可出厂, 出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 其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, 亦要进行检验:

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- 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，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标注标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、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。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐，产品离地、离墙堆放。

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》。



2022年01月07日



备案单位主要负责人（签字）

2022年01月07日