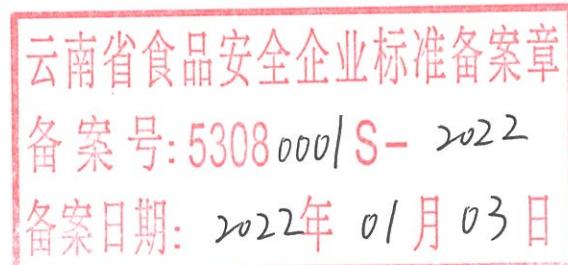


**Q/PYJ**

# 普洱云极营养品开发有限公司企业标准

Q/PYJ 0005 S—2022

## 破壁花粉及制品



2022-01-03 发布

2022-01-13 实施

普洱云极营养品开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的破壁花粉制品是以蜂花粉、松花粉中的一种或两种为主原料，添加（或不添加）“人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖干制品、葛根、桑叶、黄精、杜仲雄花、余甘子、茯苓、蛹虫草、蚕蛹、莱菔子、牡蛎、沙棘、鸡内金、山楂、麦芽、橘皮、赤小豆、红豆、决明子、栀子、菊花、金银花、蒲公英、大麦、绿茶、红茶、枸杞、桑葚、牛蒡、山药、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、酸枣仁、蜂王幼虫冻干粉、蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹、菊粉、火麻仁、三七须根”，添加（或不添加）食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，经混合、低温气流破壁，制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包衣（或不包衣）、灭菌等工艺制成。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》的有关规定，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》、微生物指标按照GB 31636《食品安全国家标准 花粉》制定，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。

本标准替代:Q/PYJ 0005 S-2020。

本标准由普洱云极营养品开发有限公司提出并起草和解释。

本标准主要起草人：杨宗平。

# 破壁花粉及制品

## 1 范围

本标准规定了破壁花粉及制品的产品分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于公司生产的破壁花粉制品是以蜂花粉、松花粉中的一种或两种为主原料，添加（或不添加）“人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖干制品、葛根、桑叶、黄精、杜仲雄花、余甘子、茯苓、蛹虫草、蚕蛹、莱菔子、牡蛎、沙棘、鸡内金、山楂、麦芽、橘皮、赤小豆、红豆、决明子、栀子、菊花、金银花、蒲公英、大麦、绿茶、红茶、枸杞、桑葚、牛蒡、山药、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、酸枣仁、蜂王幼虫冻干粉、蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹、菊粉、火麻仁、三七须根”，添加（或不添加）食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，经混合、低温气流破壁，制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包衣（或不包衣）、灭菌等工艺制成。

## 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 产品分类

按原料的不同分为：单一破壁花粉粉剂、单一破壁花粉片剂、混合型破壁花粉粉剂、混合型破壁花粉片剂。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蜂花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.2 蜂王浆冻干粉：应符合 GB/T 21532 的规定。
- 4.1.3 雄蜂蛹：应符合 GB/T 30764 的规定。
- 4.1.4 蜂王幼虫冻干粉：应符合 GB/T 34780 的规定。
- 4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.6 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.7 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.8 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.10 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.11 玛咖粉：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.12 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.13 蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。

4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.15 葛根、桑叶、黄精、杜仲雄花、枸杞粉、余甘子、茯苓、蚕蛹、莱菔子、牡蛎、沙棘、鸡内金、山楂、麦芽、橘皮、赤小豆、红豆、决明子、栀子、菊花、金银花、蒲公英、大麦、桑葚、牛蒡、山药、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、酸枣仁、菊粉、火麻仁：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。

4.1.16 其他原辅料：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。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	粉剂	片剂	
形态	粉末状或细小颗粒	表面光滑，完整无缺角、裂痕	
色 泽	均匀一致的颜色		
气味及滋味	具有相应的气味及滋味		
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
	含玛咖粉制品	其他粉及制品	
水分，g/100g	≤ 12.0		GB 5009.3
蛋白 质，g/100g	≥ 5.0	—	GB 5009.5

#### 4.4 污染物指标

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	≤ 0.4	—	GB 5009.12

#### 4.5 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	$10^3$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, (MPN/g)	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g) $\leq$	$2 \times 10^2$				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

#### 4.9 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 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规定的方法进行检验。

#### 4.11 食品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

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺生产同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中抽样基数不少于 100 个最小包装，总重量不低于 30 kg；抽样数量不少于 20 个最小包装，重量不低于 2 kg，分为 2 份，一份检验，另一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

#### 5.4 型式试验

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

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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。

章  
22  
日

## 5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可从同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标志

6.1.1 销售的包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含人参、玛咖、蛹虫草、三七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

包装材料和容器应符合相应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、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

## 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。仓库内的产品，按产品不同品种分别堆码；堆放时应离地、离墙。

---

## 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》。



备案单位(盖章)

2021年12月15日

杨泉贵

备案单位主要负责人(签字)

2021年12月15日

