

Q/DKJ

昆明康健生物科技有限公司企业标准

Q/DKJ 0001 S—2022

植物粉及制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010175 S-2022
备案日期: 2022年05月11日

2022-05-09 发布

2022-05-11 实施

昆明康健生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物粉及制品是以人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖、黄精、山楂、枸杞子、决明子、紫皮石斛、荷叶、桑叶、葛根、薏苡仁、库拉索芦荟凝胶为原料，添加或不添加三七茎叶、三七花、三七须根等辅料经干燥（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》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》、DBS53/001-2015《云南省食品安全地方标准 玛咖干制品》、DBS53/027-2018《云南省食品安全地方标准 紫皮石斛》、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（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明康健生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海。

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。

本标准适用于以人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖、黄精、山楂、枸杞子、决明子、紫皮石斛、荷叶、桑叶、葛根、薏苡仁、库拉索芦荟凝胶为原料，添加或不添加三七茎叶、三七花、三七须根等辅料经干燥（或不干燥）、粉碎、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包装等工艺制成的植物粉及制品。

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 产品分类

根据使用的原料不同分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖、黄精、山楂、枸杞子、决明子、荷叶、桑叶、葛根、薏苡仁、库拉索芦荟凝胶：应清洁、干燥、无腐烂变质、无污染，并符合相应食品标准及有关规定。

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及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	均匀粉末状或大小一致片状。	
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味,无异味。	
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	
	单一型	混合型		
水分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.3	
蛋白质 ^a , g/100g	≥	10.0	5.0	GB 5009.5
膳食纤维 ^a , g/100g	≥	10.0	5.0	GB 5009.88
多糖 ^b (以无水葡萄糖计), g/100g	≥	30.0	15.0	DBS 53/027 (附录 A)

注: ^a仅限含玛咖产品; ^b仅限含紫皮石斛产品, 多糖以干基计。

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(地方)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 0.4 (限单一型玛咖制品、单一型紫皮石斛制品)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 即食类产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7.2 即食类产品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 及限量(若非指定,均以/25g表示)				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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 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。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽样,抽样基数不得少于100袋(总重不低于30kg),随机抽取20个最小包装(总量不少于2kg),样品平均分成2份,1份用于检验,另1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格,并附产品质量检验合格证后方可出厂,出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验正常生产情况下每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行形式检验。

- 产品原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- 产品停产半年以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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，微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，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、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或易影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙离地分类堆码整齐，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》。



2022年4月26日



备案单位主要负责人（签字）

2022年4月26日