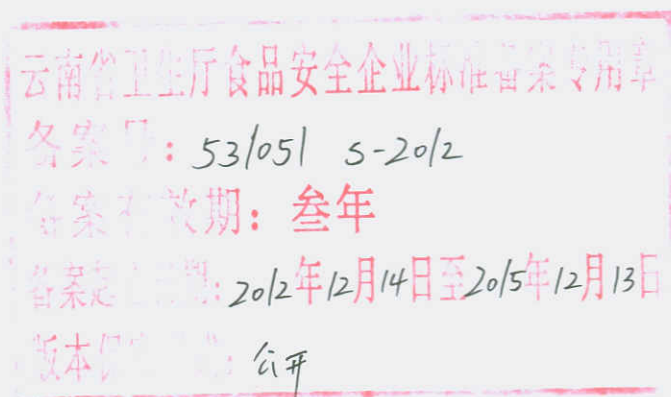


# Q/XYH

## 云 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XYH 0001 S—2012

### 玛咖粉、淡竹叶粉、重瓣红玫瑰粉



2012 - 12 - 01 发布

2012 - 12 - 14 实施

云南新源和药业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的玛咖粉、淡竹叶粉、重瓣红玫瑰粉是以玛咖根茎、淡竹叶、重瓣玫瑰花为原料，经原料清理、干燥、粉碎、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制订本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2005《食品中污染物限量》、GB 2763-2012《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，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南新源和药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓明。

## 咖玛咖粉、淡竹叶粉、重瓣红玫瑰粉

### 1 范围

本标准规定了玛咖粉、淡竹叶粉、重瓣红玫瑰粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玛咖根茎、淡竹叶、重瓣红玫瑰花为原料，经原料清理、干燥、粉碎、包装等工艺生产而成的玛咖粉、淡竹叶粉、重瓣红玫瑰粉。

### 2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 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
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

按使用原料的不同分为：玛咖粉、淡竹叶粉、重瓣红玫瑰粉。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 玛咖根茎、淡竹叶、重瓣玫瑰花：应无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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                                   |
|-------|---------------------------|----------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的正常色泽。             | 打开包装，取适量样品置于洁净的白色瓷盘内，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味和滋味 | 具有该产品应有的正常气味和滋味，无霉味和其它异味。 |                                        |
| 形态    | 粉体细腻，不粘结。                 |                                        |
| 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         |
|--------------------------------|---|------|------------|--------------|
|                                |   | 玛咖粉  | 淡竹叶粉、重瓣玫瑰粉 |              |
| 蛋白质，%                          | ≥ | 10.0 | —          | GB 5009.5    |
| 膳食纤维，%                         | ≥ | 10.0 | —          | GB/T 22224   |
| 水分，%                           | ≤ | 10.0 |            | GB 5009.3    |
| 灰分，%                           | ≤ | 9.0  |            | GB 5009.4    |
| 铅（以Pb计），mg/kg                  | ≤ | 0.2  |            | GB 5009.12   |
| 总砷（以As计），mg/kg                 | ≤ | 0.5  |            | GB/T 5009.11 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg               | ≤ | 0.01 |            | GB/T 5009.17 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                | ≤ | 0.05 |            | GB/T 5009.15 |
| 亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> 计），mg/kg | ≤ | 4    |            | GB/T 5009.33 |
| 亚硫酸盐（以SO <sub>2</sub> 计），mg/kg | ≤ | 30   |            | GB/T 5009.34 |
| 六六六，mg/kg                      | ≤ | 0.05 |            | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg                      | ≤ | 0.05 |            |              |

表 2 (续)

| 项 目         | 指 标           |            | 检验方法          |
|-------------|---------------|------------|---------------|
|             | 玛咖粉           | 淡竹叶粉、重瓣玫瑰粉 |               |
| 敌敌畏, mg/kg  | ≤             | 0.2        | GB/T 5009.20  |
| 杀螟硫磷, mg/kg | ≤             | 0.5        |               |
| 氯菊酯, mg/kg  | ≤             | 1.0        | GB/T 5009.106 |
| 甲胺磷, mg/kg  | ≤             | 0.05       | GB/T 5009.103 |
| 其他污染物限量     | 按GB 2762的规定执行 |            |               |
| 其他农药残留限量    | 按GB 2763的规定执行 |            |               |

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目                     | 指 标      | 检验方法                           |
|-------------------------|----------|--------------------------------|
| 菌落总数, CFU/g             | ≤ 100000 | GB 4789.2                      |
| 大肠菌群, MPN/100g          | ≤ 300    | GB/T 4789.3-2003               |
| 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出     | GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 |

#### 4.5 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规定的方法检验。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 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

以同一次投料、同一班次生产的同一包装规格且包装完好的产品为一批。

#### 5.2 抽样

抽样基数不少于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。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次,型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品投入批量生产时;
- b) 正式生产后,原料、配方、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

微生物指标若有一项不合格,则判该批产品为不合格品;其他指标有不合格项目,允许从该批产品中加倍取样复检,以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,玛咖粉还必须标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 玛咖粉不适宜人群和食用限量

6.1.3.1 不适宜人群:婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用。

6.1.3.2 每日最大使用量:≤25g/天。

### 6.2 包装

外包装采用符合卫生要求的纸箱,封装应严密、捆扎牢固,外型整洁美观;包装用聚乙烯成型品应符合 GB 9687 的规定,其他内包装材料应符合相应的食品包装材料卫生标准要求,包装应严密,封口牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施,保持清洁卫生、干燥;不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运,装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内,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,按产品不同品种分别堆码整齐,产品距地不得小于10cm,离墙不得小于20cm。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下,产品保质期为24个月。