

Q/TW

贵州省食品安全企业标准

Q/TW 0002S-2021

---

铁皮石斛冻干粉  
(试点)

2021-10-15 发布

2021-10-30 实施

---

贵州同威生物科技有限公司 发布

## 前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而编制。

本文件由贵州同威生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：贵州同威生物科技有限公司。

本文件主要起草人：张丽艳、唐靖雯、潘梅、卢礼平、潘婷、彭政忠、杨桃、王欢、吴浩。

本文件按国家市场监督管理总局办公厅《关于贵州省开展铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质管理试点的复函》[市监特食函（2021）1768 号]规定，产品生产试点期限自核定之日起 1 年。

# 铁皮石斛冻干粉

## 1 范围

本文件规定了铁皮石斛冻干粉的要求（含检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以新鲜铁皮石斛茎为原料，经清洗、切制、冷冻干燥、粉碎等工艺制成的固体饮料类产品：铁皮石斛冻干粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DBS 52/048 食品安全地方标准 铁皮石斛茎

《中华人民共和国药典》（2020年版）第一部

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

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

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 鲜铁皮石斛茎的品种及质量应符合 DBS 52/048 的相关规定。

3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求                  | 检验方法                                                                                     |
|------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 色 泽  | 绿色至浅黄绿色              | 取 1.5 g 左右的被测样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、外观形态、杂质；按标签上所述的食用方法将样品置透明的玻璃烧杯内冲泡后，嗅其香气，尝其滋味。 |
| 滋味气味 | 具有产品应有的香气和滋味，无异味，无异臭 |                                                                                          |
| 组织形态 | 粉末状，无结块。冲泡后呈混悬状      |                                                                                          |
| 杂 质  | 无正常视力可见外来杂质          |                                                                                          |

#### 3.3 理化卫生指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化卫生指标

| 项 目                  | 指 标   | 检验方法                          |
|----------------------|-------|-------------------------------|
| 水分/（g/100g）          | ≤12.0 | GB 5009.3                     |
| 总灰分/（g/100g）         | ≤6.0  | GB 5009.4 第一法                 |
| 多糖（以无水葡萄糖计）/（g/100g） | ≥25.0 | 《中华人民共和国药典》2020 年版 一部 铁皮石斛 多糖 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）    | ≤0.9  | GB 5009.12 或 GB 5009.268      |
| 砷（以 As 计）/（mg/kg）    | ≤0.5  | GB 5009.11 或 GB 5009.268      |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg）    | ≤0.2  | GB 5009.15 或 GB 5009.268      |
| 二氧化硫残留量/（g/kg）       | 不得检出  | GB 5009.34                    |

#### 3.4 农药残留限量

应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

| 项 目 <sup>a</sup>                                 | 最大残留量 | 检验方法         |
|--------------------------------------------------|-------|--------------|
| 百菌清/ (mg/kg)                                     | ≤5.0  | NY/T 761     |
| 丙环唑/ (mg/kg)                                     | ≤1.0  | GB 23200.113 |
| 甲霜灵/ (mg/kg)                                     | ≤0.2  | GB 23200.113 |
| 苯醚甲环唑/ (mg/kg)                                   | ≤0.2  | GB 23200.113 |
| 毒死蜱/ (mg/kg)                                     | ≤1.0  | GB 23200.113 |
| 高效氯氟氰菊酯/ (mg/kg)                                 | ≤5.0  | GB 23200.113 |
| <sup>a</sup> 其他农药残留限量应符合 GB 2763 规定的药用植物石斛（干）要求。 |       |              |

## 3.5 微生物限量

应符合表 4 规定。

表 4 微生物指标

| 项    目                                              | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |                 |                   | 检验方法                  |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|---|-----------------|-------------------|-----------------------|
|                                                     | n                                       | c | m               | M                 |                       |
| 菌落总数                                                | 5                                       | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2            |
| 大肠菌群                                                | 5                                       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789. 3 中<br>平板计数法 |
| 沙门氏菌                                                | 5                                       | 0 | 0/25g           | —                 | GB 4789. 4            |
| 金黄色葡萄球菌                                             | 5                                       | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   | GB 4789.10 第二法        |
| 霉  菌                                                | ≤50                                     |   |                 |                   | GB 4789.15            |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                                         |   |                 |                   |                       |

## 3.6 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。

## 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和管理规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 组批

按同一班次、同一次投料生产包装的产品为一批。

## 4.2 抽样

每批产品随机抽取最小独立包装（不少于 200 克）样品，平均分为两份，一份用于检验、另一份留样备查。

#### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,检验合格后并附合格证明后产品方可出厂。出厂检验内容包括:感官要求、净含量、水分、多糖、菌落总数、大肠菌群等检验。

#### 4.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求中 3.2~3.7 规定的全部项目,每年至少进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 新产品鉴定投产时;
- b) 主要原料产地、生产工艺发生较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 连续停产 3 个月以上,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品质量监督部门提出进行型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

当出厂检验或型式检验的项目均符合本标准规定时,判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验。判定结果以复验结果为准。

微生物指标不合格时,不得进行复验。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 5.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并标注产品的食用方法。应按相关规定标注“推荐食用量≤5 克/天”、“婴幼儿、孕妇及乳母等特殊人群不推荐食用”等警示标识。

#### 5.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装,产品应封口应严密,不得泄露。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动,避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性且易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放,严禁野蛮装卸。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无虫害、无鼠害的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部有垫有材料,离墙离地保存,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。出货采取先进先出的原则。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定的运储条件下,自生产之日起,产品保质期按产品标签执行。