

受理号：223375S-2021

[新模板标记勿删]

Q/JLRS

吉林仁和堂生物科技有限公司企业标准

Q/JLRS0029S-2021

菊花粉

2021-09-08 发布

2021-09-08 实施

吉林仁和堂生物科技有限公司 发布

菊花粉

1 范围

本标准适用于以菊花为原料，经挑选、粉碎、分装、包装等工艺制成的其他食品菊花粉。

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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中国药典》一部（2015版） 菊花
 国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
 国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 菊花应符合《中国药典》一部的规定。

3.2 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	黄白色	取5g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期色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来异物
组织形态	粉末状、无结块	
滋、气味	具有本品应有的滋味与气味、无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 10.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.19

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
菌落总数，cfu/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤ 10	GB 4789.3
霉菌计数，cfu/g	≤ 50	GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）	

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
致病菌指标	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg，样品分为两份，一份用于检验，一份用于备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：菊花粉

配料表（原料）：菊花

净含量/规格：依据市场需要而定

生产者的名称：吉林仁和堂生物科技有限公司

地址：吉林省长春市净月开发区小合台工业区金碧街 666 号

联系方式：400-0899-396

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：置阴凉干燥处存放

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLRS0029S

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1025 千焦	12%
蛋白质	6.0 克	10%
脂肪	3.3 克	6%
碳水化合物	47.1 克	16%
钠	20 毫克	1%

8 包装

内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 10004、GB/T 28118 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 贮存

置于阴凉干燥处保存。

10 保质期

保质期为 24 个月。