

# 花椒薄荷粉企业标准编制说明

企业名称：吉林玲紫生物科技有限公司

标准名称：花椒薄荷粉

标准编号：Q/LZSW0109S-2024

## 一、标准制定过程

本公司根据市场需求和所在区域的自然资源，计划生产花椒薄荷粉产品。为保证产品质量安全，公司成立标准起草小组，收集了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，《中华人民共和国药典》一部（2020 年版）等有关标准，查阅了组成产品原料的相关资料及信息，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，然后在实验室进行工艺修正，样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的中试样品试制，样品经检验合格后，最终确定产品的工艺及质量标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、地方推荐或强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据。通过对公司产品的分析和研究，同时，征求了相关部门的意见，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照《食品安全法》，《产品质量安全法》的规定，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑市场和本企业对花椒薄荷粉的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。本标准的格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编制。

本标准符合现行的法律法规和强制性（国际、行业、地方）标准要求。

## 二、产品特性说明

### 1、产品类别及确定理由

根据《国家市场监督管理总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020 年第 8 号），GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的食品类别（名称）说明及 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类系统，确定本企业标准中的产品为方便食品类其他方便食品。类别编号：

0702, 冲调类(其他)。

## 2、产品名称的确定

根据产品的主要原料丁香、花椒、荜茇、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、三七花、淡竹叶、木瓜及制备工艺而确定产品名称,本产品名称的确定以突出产品特点为主要目的。

本产品以丁香、花椒、荜茇、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、三七花、淡竹叶、木瓜为主要原料,加入麦芽糊精、食品添加剂木糖醇、甜菊糖苷,经原料预处理、提取或不提取、干燥、粉碎、混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺加工制成的其他方便食品冲调类制品花椒薄荷粉。

## 3、生产工艺及确定理由

本产品工艺是以丁香、花椒、荜茇、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、三七花、淡竹叶、木瓜为主要原料,加入麦芽糊精、食品添加剂木糖醇、甜菊糖苷,经原料预处理、提取或不提取、干燥、粉碎、混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺加工制作而成。

本标准符合 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》标准中产品质量要求的规定,符合我公司生产工艺流程,作为组织生产和检验的依据。

## 三、标准指标、试验方法、要求确定的依据

### 1、原料的要求

(1) 丁香、花椒、白芷、牡蛎、薄荷、高良姜、栀子、金银花、淡竹叶、木瓜应符合《中华人民共和国药典》一部(2020版)的规定。

(2) 荜茇应符合国家卫生健康委国家市场监管总局(2019年第8号)《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》。

(3) 三七花应符合 DBS 53/023 的规定。

(4) 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

(5) 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

(6) 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

(7) 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2、感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官。本标准对花椒薄荷粉感官特性做了高度概括,主要从色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等方面入手。花椒薄荷粉

呈棕黄色至棕褐色；组织形态呈粉末状或颗粒状；滋味气味应具有本品固有的滋味和气味，无异味；无正常视力可见的外来异物。

### 3、理化指标

**水分/(%)**:按 GB 5009.3 中规定的检测方法测定。本标准水分指标为 $\leq 10.0\%$ 。

### 4、污染物限量

**铅（以 Pb 计），mg/kg**: 根据 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，本标准铅的限量（以 Pb 计） $\leq 0.98\text{mg/kg}$ ，采用 GB 5009.12 检测方法检测，且本标准该指标严于 GB 2762 国标铅限量（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$  的规定。

### 5、微生物指标

**菌落总数 cfu/g**: 本标准该指标限量 $\leq 50000\text{cfu/g}$ 。菌落总数采用 GB 4789.2 检测方法。

**大肠菌群 cfu/g**: 本标准该指标限量 $\leq 100\text{cfu/g}$ 。大肠菌群采用 GB 4789.3 中的平板计数法。

**霉菌计数 cfu/g**: 本标准该指标限量 $\leq 50\text{cfu/g}$ 。霉菌计数采用 GB 4789.15 检测方法。

### 6、生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求。

### 7、标签

应符合 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号的规定。

## 四、与相关食品安全国家标准、食品安全地方标准的指标比较情况

本企业标准规定花椒薄荷粉中铅（以 Pb 计） $\leq 0.98\text{mg/kg}$ ，国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以 Pb 计）的限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。本标准严于食品安全国家标准的要求。

## 五、主要参考标准和文献

- 1、《中华人民共和国食品安全法》
- 2、《中华人民共和国标准化法》
- 3、GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

4、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》

吉林玲紫生物科技有限公司

2024年04月02日