

湖南朗林生物科技有限公司企业标准

Q/LLSW 0021S-2022

朝鲜蓟粉

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 430376S-2022
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2022年3月4日至2025年3月3日

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

湖南朗林生物科技有限公司 发布



前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作指导 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本标准由湖南朗林生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南朗林生物科技有限公司。

本标准由湖南朗林生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：曹慧璋、易宇阳、童旭日。

本标准有效期三年。

本标准适用企业：

湖南朗林生物科技有限公司。

地址：长沙浏阳经济技术开发区竹山路10号。



朝鲜蓟粉

1 范围

本标准规定了朝鲜蓟粉的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、运输、贮存。

本标准适用于以朝鲜蓟为原料，麦芽糊精为辅料（加或不加），经水煮、过滤、浓缩、灭菌、干燥、过筛、包装等工艺生产而成的朝鲜蓟粉。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 14187	包装容器纸桶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量校验规则

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 技术要求

3.1 原辅料要求



原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	浅棕至棕黄色	取 5g 左右被测样品置于干净的白色瓷盘中, 在自然光线下, 肉眼观察其色泽、外观, 并检查有无异物。嗅其气味, 品其滋味。
滋味与气味	具有本品特有的气味和滋味, 无霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见异物	

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/(g/100g) ≤	5.0	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	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11

3.5 农药残留限量

应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限量

项目	指标	检验方法
六六六/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

3.6 微生物限量

应符合表 5、6 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案*及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15



*样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.10 第二法

*样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

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 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 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

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一检验批次。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

5.3 出厂检验

5.2.1 产品须逐批检验，检验合格并签发合格证后产品方可出厂销售。

5.2.2 出厂检验项目：感官指标、水分、菌落总数、霉菌、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.3.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

5.3.2 正常生产时每年应进行一次型式检验。

5.3.3 有下列情况之一时须进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 正式投产后，如配方、生产工艺、设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 产品停产 6 个月以上，恢复生产时；



e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。

5.4.2 如有检验项目(微生物项目除外)不符合本标准要求时, 应对同批次产品留样复检, 复检后仍不符合标准时, 判该不合格。

5.4.3 微生物项目不符合本标准, 判为不合格, 不得复检。

6 包装、标签、运输、贮存和保质期

6.1 包装

6.1.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.1.2 包装箱应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 标签

6.2.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.2.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合规定的贮运条件下, 保质期为 24 个月。

