

Q/WMTM

贵州省食品安全企业标准

Q/WMTM 0016S—2023

泡椒天麻（试点）

2023—07—02 发布

2023—08—26 实施

贵州云上乌蒙天麻生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由贵州云上乌蒙天麻生物科技有限公司提出。

本标准由贵州云上乌蒙天麻生物科技有限公司起草。

本标准由贵州云上乌蒙天麻生物科技有限公司批准。

本标准主要起草人：张光文、李明晋、潘成。

泡椒天麻

1 范围

本文件规定了泡椒天麻的要求（含检验方法）、检验规则及包装、标志、标签、运输、贮存。

本文件适用于以新鲜天麻块茎为主要原料，辅以泡椒，经清洗、杀青、切片（块、条）、浸制、包装、杀菌等工序制成的泡椒天麻。

本文件适用于贵州省使用铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质管理试点的生产企业。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.10 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质检总局令第75号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

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生产经营试点企业申报工作实施方案（黔市监发2021第10号）

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 天麻块茎

应符合开展铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质生产经营试点企业申报工

作实施方案（黔市监发 2021 第 10 号）要求规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定及相应食品安全标准的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 泡椒

应符合 GB 2714 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、状态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	椭圆、圆片状或条状或块状，有少量泡椒	
气味、滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
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 的规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.45	GB 5009.12
水分，g/100g	≤95	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计） ^a /（g/100g）	≤8.0	GB 5009.44
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） /（mg/kg）	≤ 20	GB 5009.33
^a 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO ₃)=1.000 mol/L]相当于氯化钠的质量为 0.0585 克（g）；		

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10平板计数法
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行					

3.5 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 规定的方法进行检验。

3.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.7 其他污染物限量、农药最大残留限量

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以每次晾晒包装的同一品种产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 9 包（袋）样品进行检验。其中 6 包（袋）作检验样品，另 3 包（袋）作备检样品。

4.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

4.3.1.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

4.3.1.2 感官、水分、包装净含量、大肠菌群为出厂检验项目。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验应包括本标准 3.2～3.7 的全部要求。

4.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地发生较大或生产工艺设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d. 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准的规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格不得复检。

5 包装、标志、标签、运输、贮存

5.1 包装

产品应采用符合卫生规定的包装材料进行包装。产品应包装严密,不得泄漏。

5.2 标志、标签

产品包装物上应有明显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并按相关规定注明食用限量及“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”等警示语。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品不得接近热源、有毒、有害的物品，防止碰击、污染、曝晒、雨淋。产品应离地、离墙堆放，按批次排放，并遵循先入库先出库的发货原则。
