



410462S-2026

久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0009S-2026

白芷粉

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨沙沙、张春、梁华丽。

H N

Q B

白芷粉

1 范围

本标准规定了白芷粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芷为原料，经前处理去除杂质（人工挑拣）、蒸汽灭菌或不灭菌、粉碎、过筛、过磁、金属探测、包装而制成的即食或非即食白芷粉。

根据食用方式不同，产品分为即食类和非即食类。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3 (第三法)
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	15000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3 MPN 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	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检测项目为: 感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数(限即食产品)、大肠菌群(限即食产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白芷为原料，经前处理去除杂质（人工挑拣）、蒸汽灭菌或不灭菌、粉碎、过筛、过磁、金属探测、包装而制成的即食或非即食白芷粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品作为香辛料和调味品使用。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展（商丘）有限公司

H N

Q B