

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01. 43—2024

### “蒙”字标农产品认证要求 阿拉善荒漠肉苁蓉片、粉

"Nei Meng Gu Brand" Certification requirements of agricultural products  
—Alxa Gistanche deserticola Y.C. Ma slices and powder

2024-06-20 发布

2024-06-20 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、阿拉善盟食品药品检验研究中心、内蒙古阿拉善苻蓉集团有限责任公司。

本文件主要起草人：李世繁、王秋霞、李惠玲、李鹤、姚继红、吴玉苹、邱东、任膺洁、赵梦莎、刘娜仁、邢都林、郭芳、赵晨阳、乌日娜、张宇琼、贺鑫、毕超、张宁、爱迪、李国华、赵蒙蒙、石宇、沈星宇、张梦露、朱慧泽、李晓捷、任强。

# “蒙”字标农产品认证要求

## 阿拉善荒漠肉苁蓉片、粉

### 1 范围

本文件规定了阿拉善荒漠肉苁蓉片、粉“蒙”字标认证的认证要求、认证规则、程序及评价方法。本文件适用于阿拉善荒漠肉苁蓉片、粉的“蒙”字标认证和监督管理。

### 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法
- 中华人民共和国药典（2020年版）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

阿拉善荒漠肉苁蓉片、粉 *Alxa Cistanche deserticola* Y.C. Ma slices and powder

以内蒙古自治区阿拉善盟所辖行政区域内种植生产的荒漠肉苁蓉（*Cistanche deserticola* Y.C. Ma）为原料，经加工制成的食品用肉苁蓉片、食用肉苁蓉粉。

### 4 认证要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 鲜肉苁蓉：无霉变、无腐烂、无异味、无虫蛀。

4.1.2 肉苁蓉、肉苁蓉段、肉苁蓉片（肉苁蓉块）应符合《中华人民共和国药典》（2020版）的要求。

#### 4.2 加工过程要求

#### 4.2.1 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

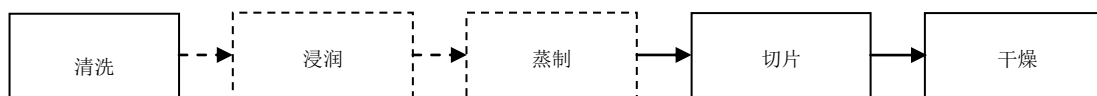
#### 4.2.2 加工过程技术要求

##### 4.2.2.1 设施设备要求

应具备适宜的设施设备，控制适当的工艺参数，确保食品安全。

##### 4.2.2.2 加工工艺要求

###### 4.2.2.2.1 食品用肉苁蓉片加工流程参见图1。



注1：图中工序“浸润”只适用于以肉苁蓉干品为原料进行加工的情况。

注2：图中“蒸制”为可选工序。

图1 食品用肉苁蓉片加工流程

###### 4.2.2.2.2 食用肉苁蓉粉加工流程参见图2。

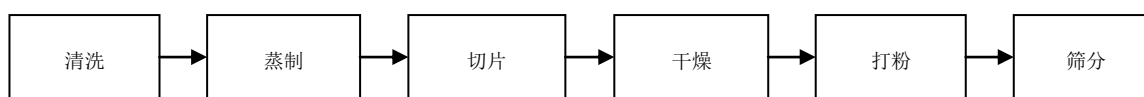


图2 食用肉苁蓉粉加工流程

#### 4.3 质量要求

##### 4.3.1 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
	食品用肉苁蓉片	食用肉苁蓉粉	
性状	表面棕褐色或灰棕色。有的可见肉质鳞叶。切片完整、切面有淡棕色或棕黄色点状维管束，排列成波状环纹。气微，味甜，微苦。无霉变	呈淡棕色、棕黄色、棕红色或白色，色泽均匀，气微，味甜，微苦。粉末均匀、无霉变	取适量样品于洁净容器中，在自然光线下鉴定样品性状，并嗅辩样品气味是否正常，有无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	

##### 4.3.2 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
	食品用肉苁蓉片	食用肉苁蓉粉	
水分(%)	≤10.0	≤5.0	GB 5009.3
总灰分(%)	≤8.0		GB 5009.4

表2 理化指标（续）

项目	指标		检验方法
	食品用肉苁蓉片	食用肉苁蓉粉	
浸出物（%）	≥45.0		《中华人民共和国药典》（2020年版）四部“2201 浸出物测定法”
含量（%，以干燥品计） （松果菊苷和毛蕊花糖苷总量）	≥0.5		《中华人民共和国药典》（2020年版）一部肉苁蓉项下规定
粗多糖（%，以干燥品计）	≥3.0		SN/T 4260
甜菜碱（%，以干燥品计）	≥1.5		《中华人民共和国药典》（2020年版）一部枸杞子项下规定
细度（g/kg，筛孔内径：180um）	—	全部通过	GB/T 12729.4

#### 4.3.3 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（mg/kg）	≤0.8	GB 5009.12
镉（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.15
砷（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
总汞（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.17

#### 4.3.4 微生物限量

食用肉苁蓉粉应符合GB 7101的规定。

#### 4.4 包装、标志和标识要求

##### 4.4.1 包装要求

4.4.1.1 包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。

4.4.1.2 包装应严密、无破漏现象。

##### 4.4.2 标志和标识要求

4.4.2.1 产品标签应符合GB 7718的规定。

4.4.2.2 产品包装上应标注日食用量，并标识“孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用”等警示语。

4.4.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.4.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

#### 4.5 运输、贮存要求

##### 4.5.1 运输要求

运输设备应洁净卫生，不应与有毒、有害物品混合装运。运输途中应防止雨淋和暴晒。

##### 4.5.2 贮存要求

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

#### 4.6 记录与文件管理

4.6.1 生产者应建立原料来源的详实记录，并提供相应的检验报告。

4.6.2 生产过程记录应符合GB 14881的规定。

## 5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

---