

团 体 标 准

T/QYBX XX—XXXX

“佛冈有礼”区域公用品牌 粉葛 及其制品质量管理办法

“FO GANG YOU LI” regional public brand —Specification for
qualitymanagement of kudzu and their products

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

清远市标准化协会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由清远市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

“佛冈有礼”区域公用品牌 粉葛及其制品质量管理体系规范

1 范围

本文件规定了“佛冈有礼”区域公用品牌粉葛及其制品的产品分类、基本要求、质量要求、标识、包装、运输、贮存和管理要求。

本文件适用于“佛冈有礼”区域公用品牌粉葛及其制品的质量管理。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质量标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30637 食用葛根粉
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- DB4418/T 1002 地理标志产品 竹山粉葛
- 农产品包装和标识管理办法 农业部令第70号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

佛冈有礼 FO GANG YOU LI

依托良好的生态环境，致力于打造优质、安全、健康、放心农产品的佛冈县区域公用品牌。

3.2

区域公用品牌 regional public brand

在特定区域内的特色或优势产业，经过长期发展、沉淀和成长而形成或具有较高市场份额、良好声誉和影响力的产品或服务。

3.3

粉葛制品 Pueraria products

以粉葛为主要原料，按照一定工艺加工而成的产品。

4 产品分类

根据佛冈县的粉葛及其制品情况，分为：

——粉葛；

——粉葛制品：葛根粉、粉葛面。

5 基本要求

5.1 产地要求

5.1.1 粉葛

5.1.1.1 应在佛冈县区域范围内种植。

5.1.1.2 种植地土壤应符合 GB 15618 要求，灌溉用水应符合 GB 5084 要求，空气质量应符合 GB 3095 要求。

5.1.1.3 绿色食品产地环境条件应符合 NY/T 391 要求；有机食品产地环境条件应符合 GB/T 19630 要求；无公害农产品产地环境条件应符合 NY/T 5010 要求。

5.1.2 粉葛制品

5.1.2.1 采用符合本文件规定的粉葛为主要原料，并在佛冈县区域范围内生产加工。

5.1.2.2 工厂选址和厂区环境应符合 GB 14881 的规定。

5.2 种植过程

5.2.1 品种选择

5.2.1.1 应选择适合当地土壤、气候条件的品种。在兼顾高产、优质、优良性状的同时，应选择对当地的主要病虫害具有抗性的品种。

5.2.1.2 应选择经过国家或有关部门审定或登记的品种。

5.2.1.3 从异地调种时需经过当地植物检疫部门检查，防止外来病虫害入侵。

5.2.2 病虫害安全防治

5.2.2.1 应采取“预防为主、综合防治”的植保方针，根据病虫害发生情况，综合地运用农业、生物、物理、化学等多种防治措施。

5.2.2.2 农药使用应符合 GB/T 8321(所有部分)的规定，优先使用安全、高效、低毒、低残留的农药。

5.2.2.3 使用的农药应经国家登记许可，禁止使用已停用、禁用、淘汰或未经批准登记的农药。

5.2.2.4 农药的使用宜采用最小有效剂量和最低使用频率，以降低其对作物本身和生态环境的污染风险。

5.2.3 采收

5.2.3.1 9月份开始采收，采大留小，直到次年1月份全部采收完毕。采挖时注意保持粉葛完整，尽量减少损伤。

5.2.3.2 粉葛实行分级贮藏，存放在设有防虫、防鼠设备、卫生、阴凉、通风的库房内，库房内不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储，防止污染。

5.3 生产加工过程卫生要求

粉葛制品生产加工过程卫生应符合 GB 14881 的规定。

6 质量要求

6.1 原料和辅料要求

6.1.1 粉葛制品所使用的原料必须符合国家相关标准，加工所使用的原料和辅料应符合以下条件之一：

- 主要原料全部出产自佛冈县；
- 反映产品特色的原料、辅料 60%以上产自佛冈县；
- 采用佛冈县特色加工工艺生产的产品。

6.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.2 产品质量要求

应符合表1的规定。

表1 产品质量要求

产品类别	产品质量
粉葛	按照DB4418/T 1002执行
粉葛制品	按照GB 17400执行
	按照GB/T 30637执行

注：产品可执行备案有效的企业标准。

7 标识、包装、运输和贮存

7.1 标识

7.1.1 粉葛标识应符合《农产品包装和标识管理办法》规定，预包装的粉葛制品标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 有关规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装应清洁、牢固、无破损，封口严密、结实、不得造成产品撒漏，不得给产品带来污染和异常气味。

7.2.2 包装材料应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。

7.2.3 产品包装应符合 GB 23350 的要求。

7.3 运输和贮存

7.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；冷链运输应符合 GB 31605 的要求。

7.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

7.3.3 应在清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内贮存。

8 管理要求

8.1 产品召回管理

8.1.1 应根据国家有关规定建立产品召回制度。

8.1.2 当发现生产的产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，通知相关生产经营者和消费者，召回已经上市销售的产品，并记录通知和召回情况。

8.1.3 对不符合食用要求而被召回的产品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场；对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的产品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

8.1.4 应合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。追溯应符合 GB/T 37029 的要求。

8.2 记录和文件管理

8.2.1 记录管理

8.2.1.1 应建立记录制度，对生产全过程的地块图、农事活动、加工、仓储、出入库、销售和产品召回等详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

8.2.1.2 应如实记录食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

8.2.1.3 应如实记录食品的加工过程(包括工艺参数、环境监测等)、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

8.2.1.4 应如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、检验合格单、销售日期等内容。

8.2.1.5 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

8.2.1.6 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于 2 年。

8.2.1.7 应建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关部门应作记录并查找原因，妥善处理。

8.2.2 文件管理

8.2.2.1 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

8.2.2.2 鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统)，进行记录和文件管理。

8.3 品牌管理

申请“佛冈有礼”区域公用品牌的产品，应提供：

——营业执照或营业执照登载信息或其他合法经营证照、产地证明、1 年内的第三方有效检测报告；

——生产并销售《食品生产许可证管理办法》规定的产品，应提供《食品生产许可证》；

——生产并销售有认证其他品牌的产品，应提供相关证明材料，如绿色食品证书、食用农产品合格证、有机产品认证证书或农产品地理标志登记证书等。

清远市标准化协会