

ICS 67.080.10
CCS X24

团 体 标 准

T/KCIHIA 001—2022

本标准替代标准 T/KCIHIA 001—2021

工业大麻仁（火麻仁）蛋白粉

Cannabis Fructus Protein Powder

2022-11-28 发布

2022-11-28 实施

昆明市工业大麻行业协会 发布

前 言

本文件依据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》给出的规则编写。

本文件由昆明市工业大麻行业协会提出。

本文件由昆明市工业大麻行业协会归口。

本文件起草单位：云南云测质量检验有限公司、云南汉盟制药有限公司、云南海思特生物医药有限公司、云南银特汉普投资有限公司。

本文件主要起草人：李军明、钟读波、尚延伟、李如彦、熊华荣、常坦然、赵红亮、蔡延军、陈姣、胡光、韩乃志、陈晓顺、胡瑞佳。

引 言

本文件采用的工业大麻符合联合国《禁止非法贩运麻醉药品和精神药物公约》(1988)、云南省人民政府令第156号《云南省工业大麻种植加工许可规定》、《工业大麻种子 第1部分 品种》(NY/T 3252.1-2018)、《工业大麻种子 第2部分 种子质量》(NY/T 3252.2-2018)、《工业大麻种子 第3部分 常规种繁育技术规程》(NY/T 3252.3-2018)、《工业大麻 品种类型》(DB53/T 295.1-2009)。

原中华人民共和国卫生部(卫法监发[2002] 51号)文将火麻仁列入既是食品又是药品的物品清单,《中华人民共和国药典》(2020版)规定火麻仁是桑科植物大麻*Cannabis sativa L.*的干燥成熟果实。

工业大麻仁蛋白粉(火麻仁蛋白粉)是以桑科植物大麻(*Cannabis sativa L.*)的干燥成熟果实为原料,经干燥、粉碎、提取、分离、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本文件,作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件的安全性指标按照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。

工业大麻仁（火麻仁）蛋白粉

1 范围

本文件规定了工业大麻仁蛋白粉（火麻仁蛋白粉）的要求，检验规则，标签标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以桑科植物大麻（*Cannabis sativa L.*）的干燥成熟果实为原料，经干燥、粉碎、提取、分离、包装等工艺加工而成的工业大麻仁（火麻仁）蛋白粉。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - 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 4789.2 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 霉菌和酵母菌计数
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 - 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 食品中致病菌限量
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 云南省人民政府令第156号《云南省工业大麻种植加工许可规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 工业大麻仁（火麻仁）

工业大麻仁（火麻仁，桑科植物大麻（*Cannabis sativa L.*）的干燥成熟果实）：应清洁，不应有霉变、杂质和虫害。

3.1.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	均匀粉末，无结块、发霉	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽，形态和杂质，嗅其香气，辨其滋味。
色 泽	白色至浅绿色	
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
粗蛋白质/(g/100g)	≥ 40	GB 5009.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5 β 10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3的平板计数法
霉菌	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763及相关规定。

3.7 Δ 9-四氢大麻酚限量

Δ 9-四氢大麻酚(Δ 9-THC): 应符合云南省人民政府令第156号《云南省工业大麻种植加工许可规定》的有关规定。

3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 生产加工过程卫生要求

食品加工过程应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料，同一配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格为一批。

4.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

4.3 出厂检验

产品出厂前应进行检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、粗蛋白质、大肠菌群和菌落总数。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 更换设备或停产一个月及以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料、工艺出现较大变化，可能影响产品质量时。

4.4.2 型式检验项目为本文件第3章规定的全部项目。

4.5 判定规则

4.5.1 如果检验项目全部合格，则该批产品判为合格。

4.5.2 如果有一项或以上指标不符合本标准时，从该批产品中加倍量取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检结果仍有项目不符合时，则判定该批产品不合格。

5 标签标志、包装、运输和贮存

5.1 标签标志

5.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品的包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，宜小心装卸，不应摔撞，应防潮、防雨。

5.4 贮存

应贮于清洁、避光、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，应离地离墙，不应与有毒、有害、有异味、腐蚀性、有污染的物品混贮。
