

团 体 标 准

T/XXX XXXX—2024

“领跑者”标准评价要求 松花粉

Assessment requirements for forerunner standard—Pine pollen

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 评价指标体系 1

5 评价方法及等级划分 2

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。

本文件由烟台新时代健康产业有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

“领跑者”标准评价要求 松花粉

1 范围

本文件规定了松花粉“领跑者”标准评价的术语和定义、评价指标体系、评价方法及等级划分。

本文件适用于松花粉企业标准水平的评价。相关机构在制定企业标准“领跑者”评估方案时可参考使用。企业在制定企业标准时可参考使用。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 霉菌和酵母计数
- GB 4789（所有部分） 食品安全国家标准 食品微生物学检验
- 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 5009.5 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB 31636 食品安全国家标准 花粉
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

松花粉 pine pollen

松科松属植物马尾松（*Pinus massoniana* Lamb）、油松（*P. tabulaeformis* Carr.）或同属数种植物的雄性生殖细胞。

[来源：GB 31636—2016，2.1.2]

4 评价指标体系

4.1 基本要求

- 4.1.1 近三年，生产企业无较大及以上环境、安全、质量事故。
- 4.1.2 生产企业应未列入国家信用信息严重失信主体相关名录。

4.1.3 生产企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 45001 建立并运行相应质量、环境和职业健康安全管理体系，同时鼓励企业根据自身运营情况建立更高水平的相关管理体系。

4.1.4 产品应为量产产品，应符合明示执行标准及强制性国家标准的要求。

4.2 评价指标分类

4.2.1 松花粉“领跑者”标准评价指标分为基础指标和核心指标。

4.2.2 基础指标包括色泽、气味、滋味、形态、触感、水分、灰分、蛋白质、铅、砷、黄曲霉毒素 B₁、细度、显微特征、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、致病菌。

4.2.3 核心指标包括不溶性膳食纤维、粗多糖。

4.2.4 核心指标分为先进水平、平均水平和基准水平共 3 个等级，其中先进水平相当于企业标准排行榜中 5 星级水平；平均水平相当于企业标准排行榜中 4 星级水平；基准水平相当于企业标准排行榜中 3 星级水平。

4.3 评价指标体系框架

松花粉“领跑者”标准评价指标框架见表1。

表1 评价指标体系框架

指标类型	评价指标		指标来源	指标要求			判定方法和依据
				先进水平	平均水平	基准水平	
基础指标	感官要求	色泽	GB 31636	淡黄色			取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下观察色泽和状态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
		滋味、气味		具有松花粉应有的滋味和气味,无异味,无异嗅,味微苦			
		状态		细粉状,质轻,流动性好,易飞扬,手捻有滑润感,无正常视力可见外来异物			
	理化指标	水分, %	GB 2762	≤8.0			GB 5009.3
		灰分, %		≤4.5			GB 5009.4
		蛋白质, %		≥9.0			GB 5009.5
		铅(以Pb计), mg/kg	GH/T 1030	≤1.5			GB 5009.12
		砷(以As计), mg/kg		≤0.3			GB 5009.11
		黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg		≤5.0			GB 5009.22
		细度(过160目筛), %		≥99.5			GH/T 1030中6.13
	显微特征			花粉粒本体呈椭圆形,表面光滑或颗粒状,两侧各有一个膨大气囊			GH/T 1030中6.14
	微生物限量	菌落总数, CFU/g	市场需求	≤2000			GB 4789.2
		大肠菌群, MPN/g		≤0.3			GB 4789.3
		霉菌, CFU/g		≤25			GB 4789.15
		酵母, CFU/g		≤25			GB 4789.15
		致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出			GB 4789.4 GB 4789.5 GB 4789.10
核心指标	不溶性膳食纤维, g/100g		市场需求	45~50	40~45	35~40	GB 5009.88
	粗多糖, g/100g			2.0~2.5	1.5~2.0	1.0~1.5	GH/T 1030中附录A

5 评价方法及等级划分

评级结果划分为一级、二级和三级，各等级所对应的划分依据见表2。达到三级要求及以上的企业标准并按照有关要求自我声明公开后均可进入松花粉企业标准排行榜。达到一级要求的企业标准，且按照有关要求自我声明公开后，可以直接进入松花粉企业标准“领跑者”候选名单。

表2 指标评价要求等级划分

评价等级	满足条件		
一级应同时满足	基本要求	基础指标要求	核心指标先进水平要求
二级应同时满足	基本要求	基础指标要求	核心指标平均水平要求
三级应同时满足	基本要求	基础指标要求	核心指标基准水平要求
