ICS 67.160
X 50

Q/WHT

海 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WHT 0018S—2018

诺丽果粉

[illegible]
[illegible] 案 专 用
[illegible]号: 4601105—2018
[illegible]期: 2018年 3月20
至 2021年 3月19

2018－02－10 发布　　2018－02－28 实施

海南五和堂生物制品有限公司　发布

前　言

本标准由海南五和堂生物制品有限公司提出。

本标准由海南五和堂生物制品有限公司和海南食品检验检测中心起草。

本标准主要起草人：汤祝华、党政、郭茂祥。

本标准为首次发布。

诺丽果粉

1 范围

本标准规定了诺丽果粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以诺丽（*Noni*）果为主要原料，经清洗、消毒、短期发酵或不发酵、榨汁、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、混合、过筛、包装等生产工艺制成的食品生产原料诺丽果粉的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
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 食品卫生微生物学检验 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 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 诺丽（*Noni*）果：应成熟、无腐烂，污染物限量符合 GB 2762 规定，农药最大残留量符合 GB 2763 规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色至棕黄色	取适量试样置于洁净的 50ml 白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有本品特殊滋气味，无异味	
性状	均匀的粉末，具有良好的流动性、无结块	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分，g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.04	GB/T 5009.19

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目		采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

产品内包装为复合食品包装袋或塑料袋，复合食品包装袋应符合GB 9683规定，塑料袋应符合GB 4806.1及GB 4806.7规定；包装规格为：5kg/袋、10kg/袋，或按客户要求包装；运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。