

# Q/GMNG

## 海南省食品安全企业标准

Q/GMNG 0004S—2018

### 辣木叶粉

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460033S-2018  
有效期: 2018年1月10日  
至 2021年1月9日



2018-01-01 发布

2018-01-15 实施

海南国民农光实业有限公司

发布

## 前 言

本标准由海南国民农光实业有限公司提出。  
本标准由海南国民农光实业有限公司起草。  
本标准主要起草人：朱晓瑜、邢建华。  
本标准为首次发布。

# 辣木叶粉

## 1 范围

本标准规定了辣木叶粉的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜辣木叶为原料，经分拣、清洗、干燥、粉碎、包装等生产工艺制成的辣木叶粉的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.12 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 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 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》  
 国家卫生和计划生育委员会公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 辣木叶：应新鲜、无腐烂变质、无病虫害。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。并符合国家卫生和计划生育委员会公告2012年第19号的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 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	浅绿色或淡黄色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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。
性 状	粉状，无结块	
滋味与气味	具有辣木叶特有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.6	GB 5009.12
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：其它农药残留限量按GB 2763的规定执行。

#### 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 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2

表3 微生物限量(续)

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤ 50				GB 4789.16
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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及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》的规定。按JJF1070规定的方法进行测定。

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

#### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计,抽样量不得少于12个包装单位(总量不少于1kg),抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验,合格后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、灰分、蛋白质和标签等。

#### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

#### 5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准  
要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不  
符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运  
输标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品内包装材料应分别符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 或 GB 9683 的要求;运输用外包装  
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质量的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于清洁、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。