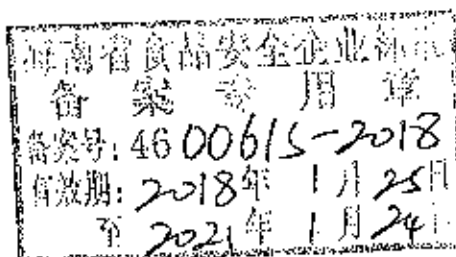


Q/HNLP

海南省食品安全企业标准

Q/HNLP 0006S—2018

野菜粉



2018-01-10 发布

2018-01-20 实施

海南立平野菜营养食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南立平野菜营养食品有限公司提出。
本标准由海南立平野菜营养食品有限公司起草。
本标准主要起草人：郑立平、郑名彬。
本标准首次发布。

野菜粉

1 范围

本标准规定了野菜粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以野菜（蒲公英或马齿苋或鱼腥草）、辣木叶、大麦苗、螺旋藻粉等为原料，经干燥、磨粉、调配、包装、入库等工艺加工而成的食品原料用的野菜粉的生产控制、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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 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 5009.12 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 16919 食用螺旋藻粉
- 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第75号令《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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 野菜：花前采摘，茎叶鲜嫩，无腐烂、无霉变、无污染。污染物限量和农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.2 辣木叶、大麦苗：应选用无虫害、无腐烂变质的原料，污染物和农药最大残留应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.3 螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的要求。
- 3.1.4 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	呈各种配料混合后固有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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	具各种配料混合后应有滋味和气味，无异味	
性 状	粉末状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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	≤	15.0 GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	10.0 GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12

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/25cfu表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤1 000				GB 4789.15

注：n为同一批次产品应采集的样件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。样品的采集按GB 4789.1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，并按JJF 1070的规定的的方法进行测定。

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个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，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

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分等。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 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，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。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装用塑料制品包装，塑料制品包材应符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定。外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内或冷藏贮存，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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12个月。
