

ICS 67.020

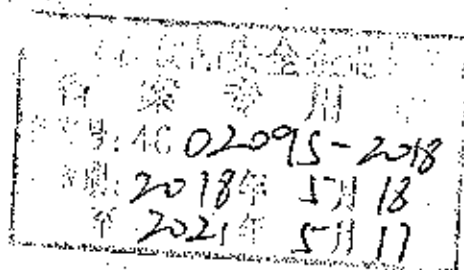
X 80

Q/YR

海南省食品安全企业标准

Q/YR 0007S—2018

果蔬粉



2018-05-05 发布

2018-05-25 实施

海南懿然生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由海南懿然生物工程有限公司提出。
本标准由海南懿然生物工程有限公司起草。
本标准主要起草人：肖上禹、陈业文、郭茂祥。
本标准首次发布。

果蔬粉

1 范围

本标准规定果蔬粉的产品分类、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。

本标准适用于本标准第3章规定产品生产控制、检验和贮存等环节。

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 5009.4 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 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
- NY/T 492 芒果
- NY/T 691 番木瓜
- NY/T 870 鲜芦荟
- 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 产品分类

- 3.1 诺丽果酵素粉：以诺丽果为原料，经清洗、发酵后榨汁或榨汁后发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.2 诺丽果浓缩粉：以诺丽果为原料，经清洗、榨汁、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.3 诺丽果超微粉：以诺丽果为原料，经清洗、干燥、超微粉碎、过筛、包装等工艺制成。
- 3.4 木瓜粉（木瓜酵素粉）：以木瓜为原料，经清洗、榨汁、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.5 针叶樱桃粉（针叶樱桃酵素粉）：以针叶樱桃为原料，经清洗、榨汁、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.6 芒果粉（芒果酵素粉）：以芒果为原料，经清洗、榨汁、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.7 菠萝粉（菠萝酵素粉）：以菠萝为原料，经清洗、榨汁、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.8 火龙果粉（火龙果酵素粉）：以火龙果为原料，经清洗、榨汁、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。
- 3.9 芦荟粉（芦荟凝胶粉）：以芦荟为原料，经清洗、去皮取凝胶、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 诺丽果、针叶樱桃、火龙果：应成熟、无破损、无污染，污染物限量和农药最大限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 木瓜：应符合 NY/T 691 的规定。
- 4.1.3 菠萝：应符合 NY/T 492 的规定。
- 4.1.4 芦荟：应符合 NY/T 870 的规定。

4.2 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	具有相应水果果肉的色泽	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	粉末状或微细粉粒	
滋味与气味	具有本品固有的清香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.95	GB 5009.13
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 6009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

4.4 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 ⁵	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为指标的较高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量

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

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群和标签等。

6.4 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 3 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。

6.5 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。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

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

7.2 包装

产品内包装袋应符合 GB 9683 的要求，产品规格为 4g/袋、3g/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。

7.3 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、防日晒；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。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无臭气污染；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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。