

ICS 67.040

X 10

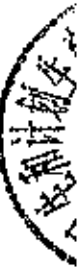
# Q/BX

## 海南省食品安全企业标准

Q/BX 0014S—2018

### 诺丽果蔬纤维粉

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460230S-2018  
有效期: 2018年5月31日  
至 2021年5月30日



2018-05-10 发布

2018-06-20 实施

海南柏秀生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南柏秀生物科技有限公司提出。

本标准由海南柏秀生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：侯李群、杨丽。

本标准为首次发布。

# 诺丽果蔬纤维粉

## 1 范围

本标准规定了诺丽果蔬纤维粉的产品分类、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果粉为主要原料，添加或不添加凤梨纤维、木瓜纤维、燕麦纤维、黑豆纤维、苹果纤维、魔芋纤维、圆苞车前子壳、大豆蛋白粉、低聚果糖、木瓜酶、凤梨酶，经混合、过筛、包装等工艺制成的诺丽果蔬纤维粉的生产控制、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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- 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 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- 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/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 5027 果蔬纤维
- DB/S 42 食品安全地方标准 魔芋膳食纤维
- 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》

国家卫生计生委：关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 诺丽果粉：应符合附录A的要求。
- 3.1.2 凤梨纤维、木瓜纤维、燕麦纤维、黑豆纤维、苹果纤维：应符合QB/T 5027规定。
- 3.1.3 魔芋纤维：应符合DB/S 42的要求。
- 3.1.4 圆苞车前子壳：应符合国家卫生计生委2014年第10号公告规定。
- 3.1.5 大豆蛋白粉：应符合GB/T 22493的要求。
- 3.1.6 低聚果糖：应符合GB/T 23528的要求。
- 3.1.7 木瓜酶、凤梨酶：应符合GB 1886.174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	浅棕色至棕褐色	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
滋味与气味	具有本品特有的气味，无异味	
性 状	干燥均匀的粉末	
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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
总膳食纤维, g/100g	≥ 35.0	GB/T 5009.88
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	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 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	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 12695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用于微生物限量检验,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

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群、标签等。

#### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全而考核,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;
- 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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 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。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。

## 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 28060、《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》和《国家卫生计生委2014年第10号公告》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品内包装采用符合GB 9683的复合食品包装袋包装;产品规格为5g/袋、8g/袋、9g/袋、10g/袋、17g/袋、20g/袋;或按市场和客户要求包装。

### 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

产品应储存在阴凉干燥处、储存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18个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
果粉的质量要求

A.1 诺丽果粉

以诺丽果为原料，经清洗、发酵、榨汁、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的诺丽果粉。产品质量应符合下表要求。

表A.1 诺丽果粉的质量要求

项 目	要 求
色 泽	棕黄色至黄褐色
滋味与气味	有诺丽果的香味，无异味
性 状	均匀粉末
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 1.0
六六六, mg/kg	≤ 0.02
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g