

ICS 67.230

X 80

Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0082S—2020

低聚果糖益生元粉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460454S-2020
有效期: 2020年10月28日
至 2023年10月27日

2020-10-01 发布

2020-10-30 实施

上海儿童营养中心（海南）有限公司 发布

前 言

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司提出。
本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司起草。
本标准主要起草人：刘海琼、李红艳。
本标准为首次发布。

低聚果糖益生元粉

1 范围

本标准规定了低聚果糖益生元粉的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以低聚果糖、麦芽糊精为主要原料，经烘干或不烘干、混合、包装等生产工艺制成的低聚果糖益生元粉的生产控制、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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- 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》
- 卫生部公告2009年第11号（关于公布食品添加剂新品种的公告）
- 《中华人民共和国药典》（四部）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 或卫生部公告 2009 年第 11 号的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合：GB/T 20884 或《中华人民共和国药典》（四部）中麦芽糊精的规定。

3.2 投料要求

每袋添加低聚果糖12g。

3.3 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	白色至米白色	取 5 克左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在有自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
滋味与气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭	
状 态	均匀粉末，无结块，无正常视力可见的外来异物	

3.4 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	≤ 9.0	GB 5009.4
低聚果糖, g/100g	≥ 60.0	GB/T 23528
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

3.5 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 中的平板计数法
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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

3.6 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。

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 原料入库要求

原料采购严格执行食品安全标准，每批原料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

5.2 组批

以相同原料、同一生产线及同一工艺生产，最终经同一总混机混合出来的物料为一组批。

5.3 抽样

采取随机抽样的方法。每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），分别用于微生物指标检验、感官要求、理化指标检验及留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、低聚果糖、菌落总数、大肠菌群。

5.5 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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 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、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 28118 的要求。中包装用纸盒包装；运输包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。规格：12.8g/袋,包装规格：10 袋/盒、20 袋/盒、30 袋/盒；或根据市场需求包装。

6.3 运输

运输车辆应经常保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、爆晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应密封，在常温干燥处贮存，应离地15cm、离墙10cm贮存，不得露天存放，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

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。
