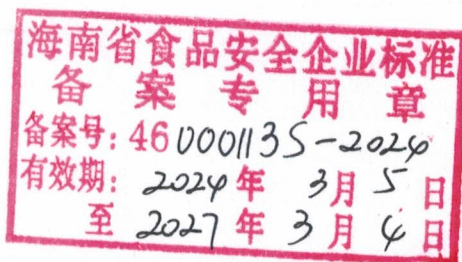


Q/LYSP

海南省食品安全企业标准

Q/LYSP 0001S—2024

斑兰浆



2024-03-10 发布

2024-03-15 实施

海南联越食品科技有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南联越食品科技有限公司提出。

本标准由海南联越食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：吴川太、文云杰。

本标准为首次发布。

斑兰浆

1 范围

本标准规定了斑兰浆的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以斑兰叶（香露兜叶）（*Pandanus amaryllifolius* Roxb）为原料，经挑选、清洗、粉碎、榨浆、搅拌（添加或不添加饮用水）、杀菌或杀青、罐装、速冻或不速冻等工艺制成的香露兜叶（斑兰叶）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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啮虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DBS46/ 004 香露兜叶（粉）
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 斑兰原浆

以斑兰叶（香露兜叶）（*Pandanus amaryllifolius* Roxb）为原料，经挑选、清洗、粉碎、榨浆、搅拌、杀菌或杀青、灌装、速冻或不速冻等工艺制成。

3.2 斑兰调配浆

以斑兰叶（香露兜叶）（*Pandanus amaryllifolius* Roxb）为原料，经挑选、清洗、粉碎、榨浆、搅拌（添加饮用水）、杀菌或杀青、灌装、速冻或不速冻等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 斑兰叶（香露兜叶）：选用人工种植的露兜树科露兜树属植物香露兜叶片，符合 DBS46/004 的要求。

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 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	产品为淡绿色至绿色	取适量试样置于洁净透明烧杯中,在自然光下观察色泽、状态和杂质,并嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味与气味	具有斑兰叶鲜叶应有的滋味和气味,无异味	
状 态	产品清澈或混浊均匀,允许有少量沉淀或分层,但摇动后混浊均匀,无结块;速冻产品为冻结状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	
注:速冻产品解冻后再检测。		

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	≤ 96.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
毒死蜱，mg/kg	≤ 不得检出	GB 23200.8、GB 23200.113、 GB 23200.116
啉虫脒，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 23584
注1：速冻产品解冻后再检测。		
注2：仅斑兰原浆需检测水分指标。		

4.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注1：速冻产品解冻后再检测。					
注2：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 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》的要求，并按 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 31646 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证(章)方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

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。

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 和 GB 28050 的规定,并标注每日食用量 $\leq 30\text{g}$ (以鲜叶计),孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用;包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品内包装采用深色塑料制品或复合包装袋包装,塑料制品应符合 GB 4806.7 的要求,复合包装袋应符合 GB/T 28118 的要求;包装封口应严密,无破损;销售包装还应符合 GB 23350 的规定。外包装用的瓦楞纸箱,所用材料应符合 GB/T 6543 的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

7.3 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染。速冻产品长途运输时运输工具应该具备制冷设备和保温条件,运输途中产品温度不应高于 -15°C ,交货后产品应尽快降温到 -18°C 以下;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

产品应贮存于清洁卫生仓库内,速冻产品库内温度应保持在 -18°C 以下;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贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。
