

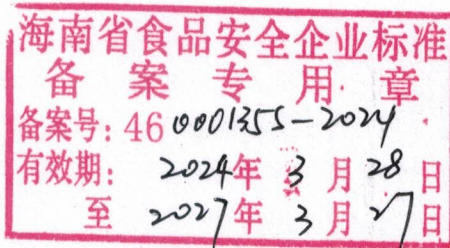
Q/HNHB

海南省食品安全企业标准

Q/HNHB 0001S—2024

替代 Q/HNHB 0001S-2021

富硒麦芽粉



2024-03-02 发布

2024-04-05 实施

海南涵彬富硒生物科技有限公司 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。

本标准代替 Q/HNHB 0001S-2021《富硒麦芽粉》。

本标准与 Q/HNHB 0001S-2021 相比，主要修改如下：

——修改了第二章的导语。

——引用最新版本的规范性引用文件。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南涵彬富硒生物科技有限公司提出。

本标准由海南涵彬富硒生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：陈文彬、朱宁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHB 0001S-2021。

富硒麦芽粉

1 范围

本标准规定了富硒麦芽粉的技术要求、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。

本标准适用于以富硒麦芽为原料，经烘干或不烘干、粉碎、过筛、包装、辐照或不辐照等生产工艺制成的，用于食品工业原料用的富硒麦芽粉的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 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 5009.12 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- QB/T 1686 啤酒麦芽
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 卫生部监督局《关于已获批准新资源食品调查情况的函》（卫监督食一便函〔2008〕140号）

3 技术要求

3.1 原料要求

富硒麦芽应符合卫监督食一便函〔2008〕140号和附录A的规定。

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	米黄色至浅黄色	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及有否杂质，嗅其香气，辨其滋味
滋味与气味	具有麦芽的滋味与气味，无异味	
性 状	均匀的粉末	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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 $\leq$	10.0	GB 5009.3
硒 (以 Se 计), mg/kg $\geq$	180	GB 5009.93
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg $\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg $\leq$	0.05	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	10^3	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 $\leq$	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。

3.5 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 规定的方法检测。

3.6 辐照剂量与要求

3.6.1 辐照剂量

为用 Co^{60} 辐照灭菌, 剂量为4-6 KGy。

3.6.2 辐照要求

剂量准确，辐照均匀。

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10个最小独立包装，再从每个包装无菌抽取100-400克供试样；每批产品抽样数量不少于400g，抽样数量1/2用于微生物指标检验，余下的样品用于感官检查理化指标检验和留样，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、净含量、水分、硒、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中3.2-3.5规定的项目。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；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- 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

产品销售包装标签应符合GB 7718规定，运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装采用塑料袋或塑料与铝箔复合袋，塑料袋应符合 GB 4806.7 规定，塑料与铝箔复合袋应符合 GB/T 2811 规定，包装规格根据市场要求确定。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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，防挤压、碰撞、冻结。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，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，塑料袋包装产品保质期为 24 个月；或铝箔复合袋产品保质期为 36 个月。

附 录 A
(规范性附录)
富硒麦芽的质量要求

A.1 适用范围

本附录A适用于以大麦原料，经浸渍、添加硒、发芽、干燥、除根、包装等工艺制成的富硒麦芽。

A.2 质量要求

应符合附表A.1的要求。

表 A.1 富硒麦芽的质量要求

项 目	要 求
感官要求	淡黄色，有光泽、具有麦芽的香气，无异味，无肉眼可见杂质
水分，g/1100g $\leq$	8.0
硒（以 Se 计），mg/kg $\geq$	180
铅（以 As 计）mg/kg $\leq$	0.2
砷（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.2
六六六，mg/kg $\leq$	0.05
滴滴涕，mg/kg $\leq$	0.05