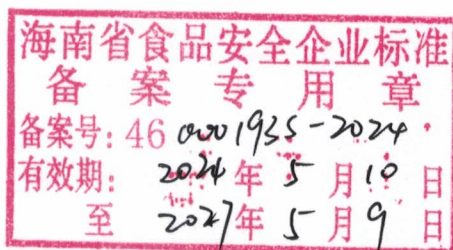


# Q/FXS

## 海南省食品安全企业标准

Q/FXS 0009S—2024

### 诺丽果粉



2024-04-15 发布

2024-05-15 实施

海南丰席树诺丽产业股份有限公司 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。

本标准由海南丰席树诺丽产业股份有限公司提出。

本标准由海南丰席树诺丽产业股份有限公司起草。

本标准主要起草人：密可水、苏美妹。

本标准为首次发布。

# 诺丽果粉

## 1 范围

本标准规定了诺丽果粉的技术要求、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。

本标准适用于以诺丽果为原料，经切片、晾晒至半干、渥堆发酵再进行晾晒，反复数次后再烘干、粉碎、包装等生产工艺制成的诺丽果粉的生产控制、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 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量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 4789.15 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 诺丽果：诺丽果应新鲜、无腐烂变质、无病虫害。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762 和GB 2763、GB 2763.1 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749 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   | 棕黄色至棕色             | 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 | 具有本品特殊滋气味，无异味      |                                                    |
| 性 状   | 均匀的粉末，具有良好的流动性、无结块 |                                                    |
| 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 ≤     | 7.0 | GB 5009.3  |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |

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  |
| 注：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》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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。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。

### 5.3 出厂检验

成品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、细菌总数、大肠菌群。

### 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) 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；
- 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。

### 5.5 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 28050的要求。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定，塑料袋应符合GB 4806.7规定，产品过度包装应符合GB 23350的要求。运输包装采用纸箱应符合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

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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储存。

## 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。

---