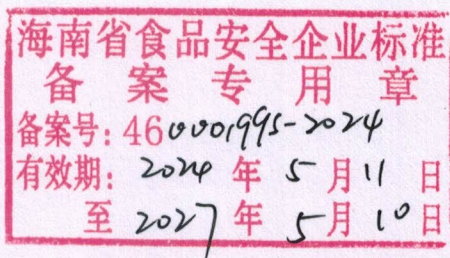


Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0097S—2024

乐本清®椰肉膳食纤维粉



2024-04-18 发布

2024-05-18 实施

上海儿童营养中心（海南）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：裴韵华、邢哥、罗春。

本标准为首次发布。

乐本清®椰肉膳食纤维粉

1 范围

本标准规定了乐本清®椰肉膳食纤维粉的技术要求、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。

本标准适用于以食用椰干为原料，经物理压榨、超微粉碎、超临界提油等工序中的一步或几步制成的、用于各类食品如烘焙食品、米面制品的食品原料用的乐本清®椰肉膳食纤维粉的生产控制、检验和贮存等环节。

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 4789.4 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

NY/T 786 食用椰干

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 食用椰干：应符合 NY/T 786 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色或类白色	将试样置于一洁净的白色陶瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽、状态、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味与气味	具有椰子特有的轻微气味和滋味,无异味	
状 态	干燥、疏松、带有少量黑褐色椰肉细碎表皮的粉末或颗粒	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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 $\leq$	8.0	GB 5009.3
总膳食纤维, g/100g $\geq$	60.0	GB 5009.88
脂肪(以干基计), g/100g $\leq$	2.0	GB 5009.6
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注:样品的采样及处理按GB 4789.1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 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 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准,每批原辅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

以相同物料、同一生产日期、同一生产班次、同一生产线生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.3 抽样

采取随机抽样的方法。包装规格在 500g 及以下的产品，每批产品随机抽取至少 10 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。包装规格在 501g 以上的产品，每批产品随机抽取 10~12 个完整的包装，每个包装取样 200g~300g 独立包装，为供试验样品，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

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、水分、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

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) 新产品的试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大改变，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 12 个月以上，恢复生产时；
- e) 国家监督机构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 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用符合 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋包装；包装规格根据市场需求确定。

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,置阴凉干燥处保存,冷藏更佳,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。
