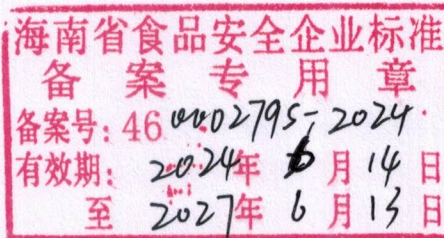


Q/BLH

海南省食品安全企业标准

Q/BLH 0001S—2024

斑兰粉



2024-06-18 发布

2024-06-26 实施

海南斑斓海农业科技有限公司 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。

本标准由海南斑斓海农业科技有限公司提出。

本标准由海南斑斓海农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王敏君、王军辉。

本标准为首次发布。

斑兰粉

1 范围

本文件规定了斑兰粉的产品分类、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。

本文件适用于以人工种植的香露兜 (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) 叶 (斑兰叶) 鲜叶为主要原料, 经预处理、干燥、研磨或不研磨、包装等生产工艺制成的食品原料用斑兰粉的生产控制、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而构成本文件必不可少的条款。其中, 注日期的引用文件, 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 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 菌落总数的测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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 5009.11 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DBS46/ 004 海南省食品安全地方标准 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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 斑兰叶鲜叶：应符合 DBS46/ 004 中鲜叶的规定。

3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	青绿色至暗绿色	取5克斑兰粉置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态；取样品冲调后鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有斑兰叶特有的滋味和气味，无异味	
状 态	细腻粉末，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.123
毒死蜱，mg/kg	≤ 不得检出	GB 23200.8、GB 23200.113、 GB 23200.116
啮虫脒，mg/kg	≤ 1.0	GB/T 23584

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（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	Gb 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：样品的处理及采集按 GB 4789. 1 及 GB 4789. 25 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，并按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 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1kg），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

每批产品应经公司质检部门按本文件检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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) 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。

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、贮存和运输

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718和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

产品包装材料宜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。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式符合相关卫生要求的包装。

6.3 贮存

产品应于常温、干燥、通风的仓库内避光贮存；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存放。

6.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。
