

Q/HNXK

海南省食品安全企业标准

Q/HNXK 0018S—2024

诺丽果渣膳食纤维

2024 - 12 - 10 发布

2024 - 12 - 15 实施

前 言

本文件按照《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。

本文件由海南兴科热带作物工程技术有限公司提出。

本文件起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南兴科热带作物工程技术有限公司。

本文件主要起草人：辜春鹤、冯镇、贺书珍、宗迎。

本标准为首次发布。

诺丽果渣膳食纤维

1 范围

本文件规定了诺丽果渣膳食纤维的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本文件适用于以诺丽果渣为主要原料，经干燥、粉碎、酶法提取、洗涤、干燥、冻干改性等生产工艺制成的诺丽果渣膳食纤维的生产控制、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 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限量
- 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
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 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
- 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
- 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 原辅料要求

3.1.1 诺丽果渣：为诺丽果汁或诺丽果酒等产品余下的诺丽果副产物。加工用的诺丽果要求无污染、无腐烂，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 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	淡黄色至褐色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，冲调加热后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
外 观	呈均匀分散、干燥的粉末或颗粒	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
总膳食纤维，%	≥ 80.0	GB 5009.88
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（Pb），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 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：样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.25的规定执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同同一批原料、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

每批产品须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、灰分、总膳食纤维、菌落总数、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) 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文件要求时，判该批产品为不合格品，不得复验。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验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、运输

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装宜采用复合包装袋包装，包装应符合GB 4806.1或GB/T 28118的规定；产品销售包装还应符合GB 23350的规定；外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 贮存

产品应贮存于阴凉、清洁和干燥的仓库中，严防日晒雨淋。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。

6.4 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染，运输时应轻装轻卸，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，严禁挤压、雨淋、暴晒。

7 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期为36个月。
