

Q/HZSY 0002S-2024

# 湖南智生源生物科技有限公司企业标准

Q/HZSY 0002S-2024

## 食品安全企业标准

### 莲子粉



湖南省  
食品安全

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4328775-2024

备案日期: 2024年 4月25日

2024-02-29 发布

2024-03-29 实施

湖南智生源生物科技有限公司 发布



Q/HZSY 0002S-2024

## 前言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南智生源生物科技有限公司提出。

本标准由湖南智生源生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南智生源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：覃思、吕承豪、张浩伟。

本标准的有效期为三年。

生  
业标

源

0102



## 1. 范围

本标准规定了莲子粉的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。  
本文件适用于以莲子为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、挑选、干燥、粉碎、水煮、过滤、浓缩、过筛、配料、制粒、混合、灭菌、包装等工艺生产而成的莲子粉。

## 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 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 大肠菌群测定
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 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/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 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
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DB12/T 885	植物提取物中原花青素的测定 紫外/可见分光光度法
国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 3. 要求

### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准及有关规定。



### 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	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于白色瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽, 组织状态, 杂质。加入装有 100ml、25℃ 左右的蒸馏水的烧杯中, 嗅其气味, 品其滋味。
组织状态	粉末或颗粒状、无结块	
香气	具有产品独特的香气	
滋味	具有产品独特滋味、无异味	
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/100 g)	≤ 7.0	GB 5009.3
原花青素/(g/100 g)	≥ 5.5	DB12/T 885

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.9	GB 5009.12

### 3.5 农药最大残留限量

应符合表 4 的规定。

表 4 农药最大残留限量

项 目	限 量	检验方法
六六六/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母/(CFU/g)	50				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。



### 3.8 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

### 3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4. 检验规则

### 4.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂、规格相同的产品为同一批。

### 4.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品。抽样基数不少于20个最小独立包装(总净重不少于500g)，将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，须由生产企业质量检验部门按标准规定送批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、水分、原花青素、大肠菌群、菌落总数、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

### 4.5 判定规则

4.5.1 检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 5. 标识、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品标志应符合GB 7718、GB 28050及相关标准的规定。

5.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

5.1.3 标签及说明书中应当标注不适宜人群、推荐食用量。

### 5.2 包装

5.2.1 内包装应符合GB 4806.7、GB/T 28118的要求。

5.2.2 外包装箱应符合GB/T 6543的要求。

### 5.3 贮存

应符合GB 31621的规定。

### 5.4 运输



应符合 GB 31621 的规定。

**5.5 保质期**

在符合上述规定的贮存运输条件下，保质期 24 个月。

---