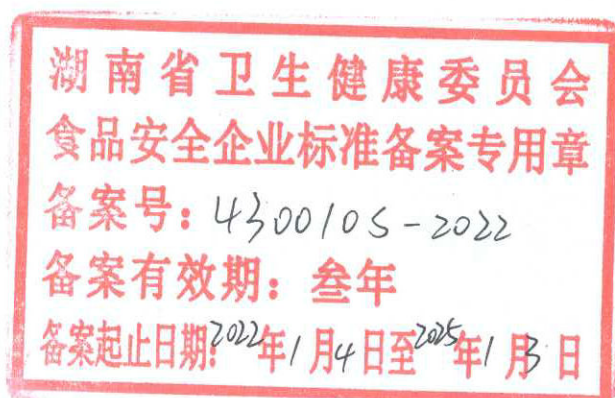


湖南金农生物资源股份有限公司企业标准

Q/OBEA 0035S-2021

食品安全企业标准 枳椇子粉



湖南
食品

2021-12-15 发布

2022-01-01 实施

湖南金农生物资源股份有限公司 发布



前 言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由湖南金农生物资源股份有限公司提出。

本标准起草单位：湖南金农生物资源股份有限公司。

本标准由湖南金农生物资源股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：张如、龙伟岸、饶昆、王乐、范水源。

本标准有效期三年。



枳椇子粉

1 范围

本标准规定了枳椇子粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装运输、贮存。

本标准适用于以枳椇子为主要原料，麦芽糊精为辅料（加或不加），经水浸泡、浓缩、过滤、配料、灭菌、干燥、混合、过筛、包装工艺生产而成的枳椇子粉。

2 规范引用性文件

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 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 霉菌和酵母菌计数
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/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T14187	包装容器纸桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 枳椇子应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	黄色至黄棕色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽和组织形态。 取 0.5g 被测样品置透明的玻璃烧杯, 加水 200ml 溶解, 嗅其气味, 辨其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无外来杂质。
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味, 无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状, 无结块、无霉变、无虫蛀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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)	≤ 8.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

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)	0.95	GB 5009.12

3.5 农药最大残留量

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/T5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T5009.19

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB4789.15

^a样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB4789.4

^a样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

3.7 净含量允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法执行。

4 生产过程加工的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 500g 的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复检。复检后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T14187 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述条件下贮运，保质期为 24 个月。

