

湖南德诺贝莱健康产业有限公司企业标准

Q/DNBL 0005S-2024

食品安全企业标准 香蕉粉

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：4329795-2024

备案日期：2024年5月7日

湖南
食品

2024-04-02 发布

2024-05-02 实施

湖南德诺贝莱健康产业有限公司 发布

前 言

标准根据 GB/T1.1-2020《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。

本标准由湖南德诺贝莱健康产业有限公司提出。

本标准由湖南德诺贝莱健康产业有限公司起草。

本标准由湖南德诺贝莱健康产业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：蒋亦轩、何芳。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

香蕉粉

1 范围

本标准规定了香蕉粉的技术要求、试验方法、检验规则、判定规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以香蕉为原料，经前处理、干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的香蕉粉。

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，凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注明日期的引用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检测

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 14187 包装容器 纸桶

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。



表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，采用目测方法观察产品外观、色泽，采用鼻嗅、口尝的方法品尝其风味。
组织状态	粉末状或微粒颗粒状，无结块，无霉变	
滋味、气味	该产品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

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) ≤	5.0	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	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

3.5 农药最大残留限量

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*及限量（CFU /g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 /（CFU/g）≤	50				GB 4789.15
* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行执行。					

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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU /g)	5	1	100CFU /g	1000CFU /g	GB 4789.10 第二法
* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行执行。					

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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3. 8 净含量及允许短缺量

应符合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》要求。
按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一批投料，同一工艺过程内生产的、质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样数量不少于 500g 的样品，样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

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：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

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) 主要辅原料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 按照本标准的规定执行，有一项指标不符合本标准要求，可以从该批产品中加倍抽取样品进行复检，复检结果仍有一项指标不合格，则判该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 规定。

6.2.2 外包箱应符合 GB/T 14187 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

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为 24 个月。

