

扫二维码下载电子版



Q/TWFK

通化万发生态科技有限公司企业标准

Q/TWFK0020S-2021

代替Q/TWFK0020S-2021

黄秋葵益生菌蔬菜粉制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TWFK0020S-2021
备案号	220740S-2021
有效期限	2021年03月25日至2024年03月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-11 发布

2021-03-17 实施

通化万发生态科技有限公司 发布

黄秋葵益生菌蔬菜粉制品

1 范围

本标准适用于以黄秋葵、南瓜、麦芽糊精、低聚半乳糖、低聚果糖、嗜酸乳杆菌冻干粉、干酪乳杆菌冻干粉、两歧双歧杆菌冻干粉、植物乳杆菌冻干粉、乳双歧杆菌冻干粉为原料，经挑选、干燥、粉碎、调配、包装等工艺制成的黄秋葵益生菌蔬菜粉制品。

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 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 食品中最大农药残留限量
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 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23528	低聚果糖
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
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
NY/T 747	绿色蔬菜 瓜类蔬菜
NY/T 1326	绿色食品 多年生蔬菜
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉

卫生部公告2008年第20号
 国家质检总局令第75号（2005）
 国家质检总局令第123号（2009）

低聚半乳糖
 定量包装商品计量监督管理办法
 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
 3.1.2 黄秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
 3.1.3 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
 3.1.4 低聚半乳糖应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
 3.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
 3.1.6 嗜酸乳杆菌冻干粉、植物乳杆菌冻干粉、干酪乳杆菌冻干粉、两歧双歧杆菌冻干粉、乳双歧杆菌冻干粉应符合 QB/T 4575 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	浅黄至棕黄色，均匀一致	将5g样品置于白色瓷盘内，在自然光下，检验色泽、形态、杂质等项目。取5g样品置于200ml烧杯中，用100ml \geq 80℃热水冲调，观察其冲调性，嗅其气味，尝其滋味。
形态	呈疏松，均匀一致的粉状	
滋、气味	具有本品特有的香气和滋味，无焦糊、酸败味及其他异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物	
冲调性	冲调后无结块，均匀一致	

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，%	\leq 8.0	GB 5009.3
灰分，%	\leq 10	GB 5009.4

3.4 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	\leq 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目		指 标		检验方法	
乳酸菌总数, CFU/g		≥		1×10 ⁶	
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌		5	0	0	—
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
					GB 4789.10 第二法

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定, 并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

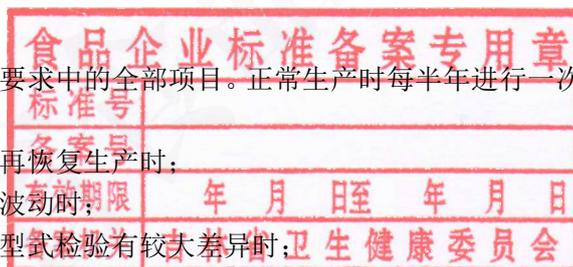
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分、灰分。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。



6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按GB/T 2828.1和GB/T 2829规定方法进行抽样。

每批产品随机抽取不少于1000g的样品进行检验。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时, 则判该批产品不合格; 如有1项不合格时, 可重新加倍取样复验, 以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时, 则判该批产品不合格, 并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：黄秋葵益生菌蔬菜粉

配料表（原料）：黄秋葵、南瓜、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、嗜酸乳杆菌冻干粉、干酪乳杆菌冻干粉、两歧双歧杆菌冻干粉、植物乳杆菌冻干粉、乳双歧杆菌冻干粉（乳酸菌 $\geq 1 \times 10^6$ CFU/g）

净含量/规格：按生产实际需要标注

食用限量：本产品每 100g 中低聚半乳糖添加量为 10g。低聚半乳糖食用限量 ≤ 15 g/天。

生产企业：通化万发生态科技有限公司

地址：吉林省通化市二道江长胜开发区

电话：0435-5086688

生产日期：

保质期：24 个月

贮存条件：请置于阴凉干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1710 千焦 (kJ)	20%
蛋白质	12.6 克 (g)	21%
脂肪	4.6 克 (g)	8%
碳水化合物	78.0 克 (g)	26%
钠	16 毫克 (mg)	1%

食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

8 包装

包装袋选用复合材料，应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

保质期为 24 个月。