

扫二维码下载电子版



# Q/JLJW

## 吉林省健维天然生物科技有限公司企业标准

Q/JLJW0024S-2023

代替Q/JLJW0024S-2021

### 软弥猴桃冻干粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLJW0024S-2023
备案号	224900S-2021
有效期限	2022年01月10日至2025年01月09日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-01-27 发布

2023-01-27 实施

吉林省健维天然生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由吉林省健维天然生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：吉林省健维天然生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郝跃雯。

本标准代替Q/JLJW0024S-2021 软弥猴桃冻干粉。

本标准与Q/JLJW0024S-2021 相比，主要变化如下：

——取样方法；

——理化指标；

——根据GB7101-2022调整微生物限量。

本标准首次发布时间是2021年12月28日，本次修改为第一次修改，修改时间为2023年1月27日。

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

# 软猕猴桃冻干粉

## 1 范围

本标准适用于以软猕猴桃为原料经预处理、打浆、冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的软猕猴桃冻干粉。

## 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 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 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.4	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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令第123号（2009）	《食品标识管理规定》

## 3 分类

本产品命名为软猕猴桃冻干粉，根据生产许可证分类明细规定属于植物固体饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 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。

4.1.1 软猕猴桃应新鲜、无腐烂、无霉变及病虫害，果实饱满，风味正常，具有鲜软猕猴桃应有的滋味和色泽。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	与原料的色泽相近或接近一致	取本品适量置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，取适量产品与透明玻璃杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	粉末状	
滋、气味	具有原料特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

#### 4.3 理化指标

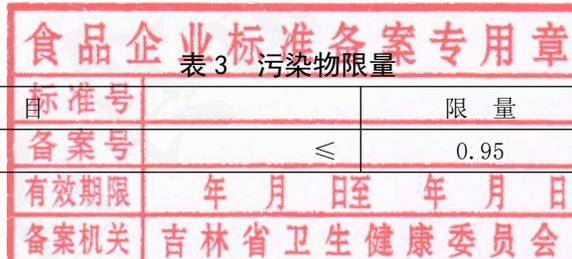
应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。



项 目	标 准 号	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.95	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采 样 方 案 及 限 量				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
菌落总数，CFU/g	≤	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	50				GB4789.15
致病菌指标	采 样 方 案 及 限 量（若非指定，均以/25g表示）				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 5 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 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、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 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。

### 7.3 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。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

每批产品中随机抽取至少12个独立包装（总净含量不少于500g），分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

### 7.5 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。

## 8 标签

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

### 8.1 标签式样

食品名称：软弥猴桃冻干粉

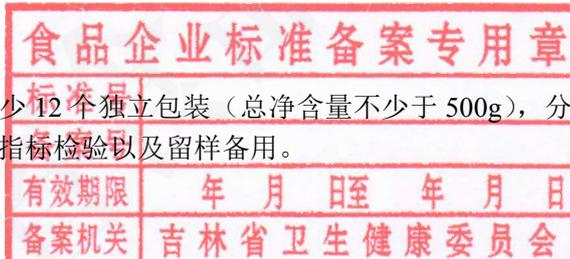
配料表（原料）：软弥猴桃

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：吉林省健维天然生物科技有限公司

地址：吉林省白山市临江市世纪大街117号

联系方式：0439-5261010



生产日期：按实际生产日期标注  
 保质期：24 个月  
 贮存条件：阴凉干燥处保存  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：Q/JLJW0024S

## 8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1684 千焦 (KJ)	20%
蛋白质	7.4 克 (g)	12%
脂肪	6.6 克 (g)	11%
碳水化合物	77.3 克 (g)	26%
钠	19 毫克 (mg)	1%

## 9 包装

内包装材料，采用复合食品包装袋应符合GB 9683的规定；采用塑料材料及制品应符合GB 4806.7的规定；以及其他符合食品级要求的包装；

销售包装应符合GB 23350的规定；

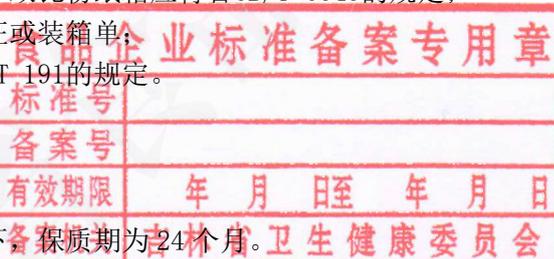
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定；

箱内要有产品装箱合格证或装箱单；

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

在符合本标准规定条件下



保质期为24个月。

## 11 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋，装卸时防止挤撞。严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

## 12 贮存

产品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味物品同库贮存。