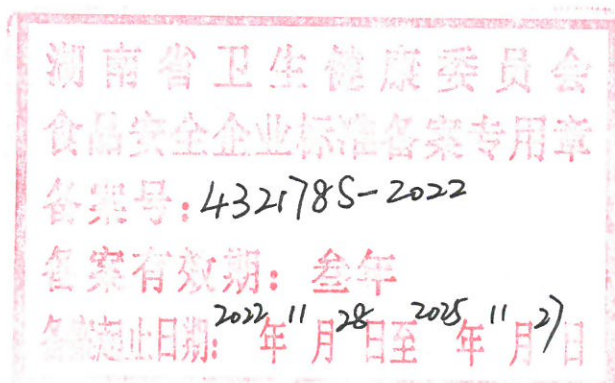


# 湖南善尔保健食品有限公司企业标准

Q/ALSE 0006S-2022

## 食品安全企业标准

### 膳食纤维复合粉



2022-10-15 发布

2022-11-15 实施

湖南善尔保健食品有限公司 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。

本标准由湖南善尔保健食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南善尔保健食品有限公司。

本标准由湖南善尔保健食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：文可珍、蒋秀英。

本标准有效期三年。



# 膳食纤维复合粉



## 1 范围

本标准规定了膳食纤维复合粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以膳食纤维圆苞车前子壳粉为主料、添加或不添加燕麦复合粉（燕麦粉、大豆蛋白粉、低聚异麦芽糖、小麦胚芽、磷脂、酵母粉、椰浆粉、食盐）、中链甘油三酯粉（MCT）、共轭亚油酸甘油酯粉（CLA）、亚麻籽油粉微囊粉、椰子油粉、大豆分离蛋白粉、植物甾醇酯、酵母抽提物为辅料，添加（或不添加）果蔬粉、异麦芽酮糖、罗汉果甜苷等的一种或几种，添加（或不添加）食品营养强化剂血红素铁、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、叶酸、烟酸、泛酸等一种或几种，经称配、混合、分装、包装等工序生产而成的膳食纤维复合粉。

## 2 规范性引用文件

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 1886. 77  | 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷                     |
| GB 1886. 182 | 食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖                     |
| GB 1903. 43  | 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氰钴胺                     |
| GB 1903. 53  | 食品安全国家标准 食品营养强化剂 D-泛酸钙                   |
| 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 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. 5   | 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定                       |
| GB 5009. 12  | 食品安全国家标准 食品中铅的测定                         |
| GB 5009. 11  | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定                    |
| GB 7718      | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则                       |
| GB 14751     | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B <sub>1</sub> （盐酸硫胺）  |
| GB 14752     | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B <sub>2</sub> （核黄素）   |
| GB 14753     | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇） |
| GB 14757     | 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸                        |
| GB 14880     | 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准                     |

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范        |
| GB 15570     | 食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸          |
| GB 20371     | 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白         |
| 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        |
| GB/T 6543    | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱           |
| GB/T 20886.2 | 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品       |
| GB/T 22224   | 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法 |
| GB/T 22647   | 软包装用铅及铝合金箔                 |
| 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导则             |
| 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》

《国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函》（国卫办食品函〔2013〕514号）

《国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）

《卫生部关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年第12号）

《卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 圆苞车前子壳粉应符合国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。
- 3.1.2 中链甘油三酯应符合国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函（国卫办食品函〔2013〕514号）的规定。
- 3.1.3 共轭亚油酸甘油酯应符合卫生部关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告（卫生部公告2009年第12号）的规定。
- 3.1.4 植物甾醇酯应符合卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。
- 3.1.5 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 3.1.6 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 3.1.7 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 3.1.8 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 3.1.9 食品营养强化剂血红素铁、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、叶酸、烟酸、泛酸应符合GB 14880的规定。

#### 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                    | 检验方法                                                                                                         |
|------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有产品应有的色泽             | 取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，倒入装有 100ml，25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无外来杂质。 |
| 滋味气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其他异味 |                                                                                                              |
| 组织形态 | 粉末状或颗粒状，无结块，无霉变       |                                                                                                              |
| 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的要求。

表 2 理化指标

| 项目                   | 指标   | 检验方法                |
|----------------------|------|---------------------|
| 水分/(g/100g) ≤        | 7.0  | GB 5009.3           |
| 蛋白质/(g/100g) ≥       | 10.0 | GB 5009.5           |
| 总膳食纤维/(g/100g) ≥     | 5.0  | GB/T 22224-2008 第二法 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤  | 1.0  | GB 5009.12          |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤ | 0.5  | GB 5009.11          |

## 3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 50                    |   |                 |                   | GB 4789.15      |

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 | 0/25g | —    | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌<br>(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。

## 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量

应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》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

### 3.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 抽样

样品按批以2%~3%随即抽取，但最少不得少于250g，并不少于6个最小包装单位。型式检验样品应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经公司质检部门检验合格后方可出公司。

4.3.2 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、霉菌。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

4.4.2 型式检验每年进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地或供货商发生改变时；
- c) 主要生产设备发生变化时；
- d) 连续停产半年以上，再恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

4.5.1 所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 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 5.1 标志

5.1.1 预包装产品标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。



## 5.2 包装

5.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 22647 的要求。

5.2.2 外包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

## 5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

## 5.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为24个月。

