

Q/NWSC

陕西女娲神草农业科技有限公司企业标准

Q/NWSC 0007S-2023

绞股蓝超微粉



Q/610000-14785S-2023
有效期至 20260223

2023 - 01 - 01 发布

2023 - 02 - 01 实施

陕西女娲神草农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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》进行编写。

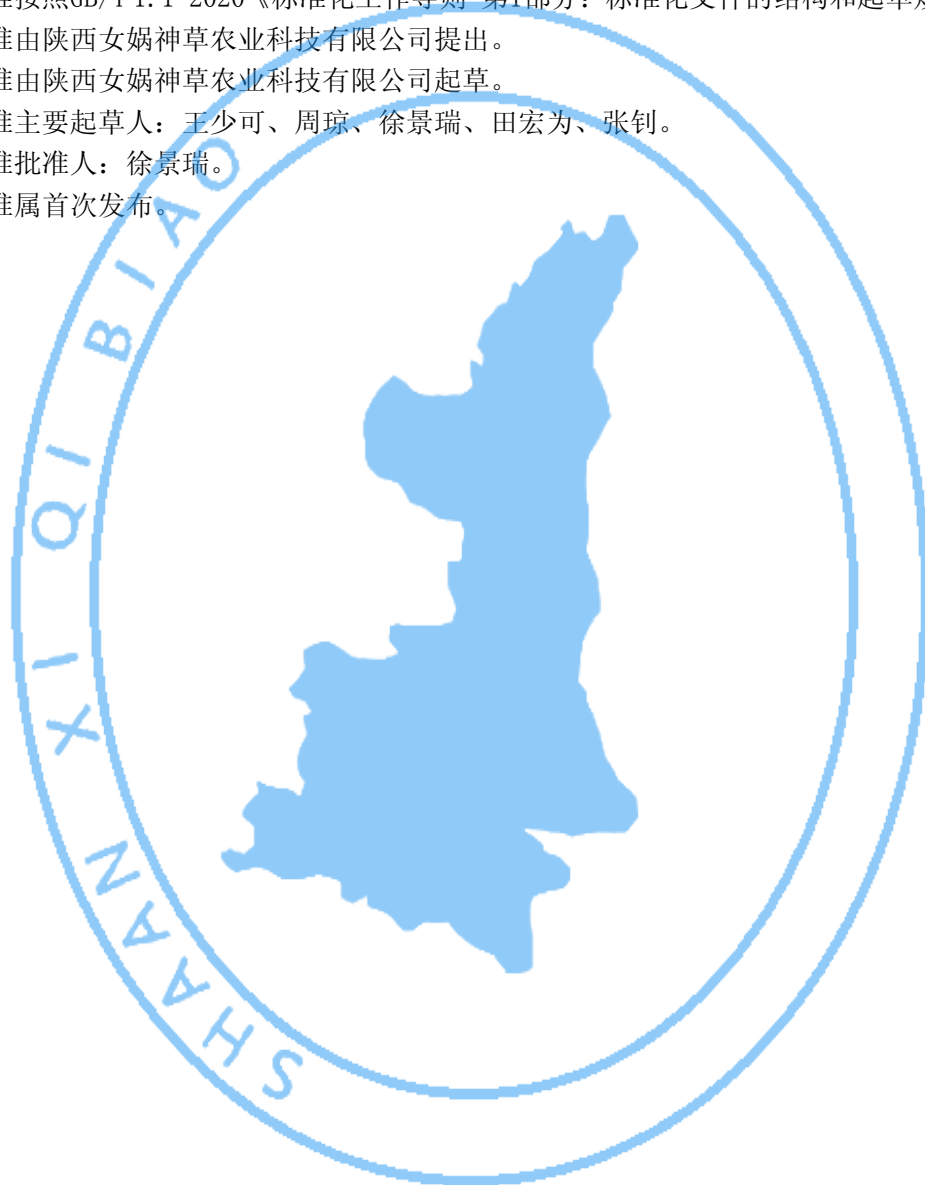
本标准由陕西女娲神草农业科技有限公司提出。

本标准由陕西女娲神草农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王少可、周琼、徐景瑞、田宏为、张钊。

本标准批准人：徐景瑞。

本标准属首次发布。



绞股蓝超微粉

1 范围

本标准规定了绞股蓝超微粉的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以平利绞股蓝为原料，经干燥、超微粉碎、包装等工艺制成的绞股蓝超微粉。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5749	生活饮用水卫生标准
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 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 22427.5	淀粉细度测定
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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 DBS61/0019 食品安全地方标准 平利绞股蓝
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020 年版）

3 产品分类

根据绞股蓝部位不同，产品分为：绞股蓝龙须超微粉、绞股蓝叶片超微粉、绞股蓝全草超微粉。

3.1 绞股蓝龙须超微粉

以平利绞股蓝的龙须为原料，经干燥、超微粉碎、包装等工艺制成的绞股蓝龙须超微粉。

3.2 绞股蓝叶片超微粉

以平利绞股蓝的叶片为原料，经干燥、超微粉碎、包装等工艺制成的绞股蓝叶片超微粉。

3.3 绞股蓝全草超微粉

以平利绞股蓝的全草为原料，经干燥、超微粉碎、包装等工艺制成的绞股蓝全草超微粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 平利绞股蓝：应符合 DBS61/ 0019 的规定。

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
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味, 无异味
组织形态	粉末状, 无结块
冲调性	冲溶后呈悬浮液, 允许有少量沉淀
杂 质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
细度(200 目) (%)	全部通过 200 目标标准筛
水分/(g/100g) ≤	7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9
总皂苷/(g/100g) ≥	0.4 (绞股蓝龙须超微粉、绞股蓝全草超微粉产品检验)
	0.5 (绞股蓝叶片超微粉产品检验)
总黄酮(以芦丁计) / (g/100g) ≥	1.0
硒含量/(mg/kg)	0~4.0

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	50000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌/（CFU/g）	≤	50		
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 污染物限量及农药残留限量

污染物限量、农药残留限量及其相应的检验方法分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 12695的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

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、组织形态、杂质，按标签上所述的使用方法将样品置于透明的玻璃烧杯内用 80℃ 左右水冲溶后，嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。

5.2 理化指标

5.2.1 细度：按 GB/T 5507 或 GB/T 22427.5 中规定的方法测定。

5.2.2 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

5.2.4 总皂苷、总黄酮：按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020 年版）中规定的方法测定。

5.2.5 硒：按 GB 5009.93 中规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法测定。

5.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法测定。

5.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法测定。

5.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

6.2 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。每批抽样基数不得少于50kg，抽样数量分为18个包装（总重不得少于2kg），样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准4.2~4.5规定的项目。

6.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签内容应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.3 每日最大食用量：不超过6g。

7.1.4 不适用人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。内包装采用塑料袋或铝箔复合膜应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，外包装用纸桶或纸箱包装应符合 GB/T 14187 或 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地10cm以上，离墙20cm以上。

在符合本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。