ICS

备案号：44020033S-2022
备案日期：2022年04月20日
备案有效期：伍年

Q/WQYS

广东省食品安全企业标准

Q/WQYS 0061 S-2022

食品加工用植物粉Ⅶ

2022-03-07 发布　　2022-04-07 实施

广东青云山药业有限公司 发布

注

前　言

本标准的起草贯彻了 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》，符合规范化要求。

本标准由广东青云山药业有限公司提出。

本标准由广东青云山药业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈青青。

本标准首次发布日期 2022 年 03 月 07 日。

食品加工用植物粉Ⅶ

1 范围

本标准规定了食品加工用植物粉Ⅶ的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以关山樱花、红参其中一种为原料，选择性添加或不添加麦芽糊精、抗性糊精、变性淀粉，经配料称量、提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、过筛、包装等主要工艺制成的食品加工用植物粉Ⅶ。

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（包括所有的修订单）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 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/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 5009.4 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 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8313 食茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 14187 包装容器 纸桶
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 19506 地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 20884 麦芽糊精
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602　　固体饮料
GB/T31121　　果蔬汁类及其饮料
JJF 1070　　《定量包装商品净含量计量检验规则》
T/GDL 1　　抗性糊精
《中华人民共和国药典》（2020版）第一部
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2012年第17号公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
食品安全标准与监测评估司2022年第1号公告《关于关山樱花等32种“三新食品”的公告》

3　技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 关山樱花：应符合食品安全标准与监测评估司2022年第1号公告的规定。
3.1.2 红参：红参选用源于符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫计委公告2012 年第17号）的规定的人参制作。
3.1.3 麦芽糊精：应符合GB/T 20884、GB 15203的规定。
3.1.4 抗性糊精：应符合T/GDL 1 的规定。
3.1.5 变性淀粉：应符合GB/T 8884的规定。
3.1.6 生产用水：应符合GB 5749的规定。
3.1.7 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

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	具有该品种应有的色泽
性　　状	粉末，允许有少量松散结块
气味、滋味	具有关山樱花特有的气味和滋味，无其它异味
杂　　质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标
水分，%	≤	5.0
灰分，%	≤	8.0
总多酚，% 关山樱花	≥	1.0
人参总皂甙(Rg1+Re+Rb1+Rc+Rb2+Rf+Rd)，% 红参	≥	1.0
铅(以Pb计)，(mg/kg)	≤	0.9

4.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项　　目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2
霉菌，CFU/g　　≤	50			
沙门氏菌	5	0	0	–
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000
备注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量。				

4.5 净含量及允许负偏差要求

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽

将内容物倒入洁净干燥的玻璃器皿中，在自然光下目测，应符合表 1 规定。

6.1.2 性状

将内容物倒入洁净干燥的玻璃器皿中，在自然光下目测，应符合表 1 规定。

6.1.3 气味、滋味

取样品品尝、闻气味，应符合表 1 规定。

6.1.4 杂质

取样品在散放在白色瓷盘中，在自然光下目测，应符合表 1 规定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法进行测定。

6.2.3 总多酚

按 GB/T 8313 规定的方法进行测定。

6.2.4 人参总皂甙（Rg1+Re+Rb1+Rc+Rb2+Rf+Rd）的含量测定

按《中华人民共和国药典》（2020 年版一部附录 VI D）中的“高效液相色谱法”检测

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定的方法检测。

6.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 中的平板计数法检测。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按照 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检测。

6.3.4 霉菌

按照 GB 4789.15 规定的方法检测。

6.4 净含量与允许偏差

按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则检验。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、水分、总多酚、总皂苷、灰分、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

a） 新产品投产前；

b） 原辅材料产地或供应商发生改变时；

c） 停产三个月以上，恢复生产时；

d） 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；

e） 食品安全监督部门提出要求时；

f） 更换新设备时。

7.3.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、总多酚、总皂苷、水分、灰分、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌（沙门氏菌及金黄色葡萄球菌）和标签。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如微生物指标不合格不得复检，其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签标识内容根据产品原料特性应符合相应国家规定的要求。

8.2 包装

内包装采用符合GB 9683、GB 9687要求的塑料袋、外包装用符合GB/T 6543要求的瓦楞纸箱或符合GB/T 14187要求的纸桶。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

在阴凉处避光贮存，与地面、墙面的距离不得低于10cm。仓库应保持通风良好、清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，防止虫害和有害物质的污染及其损害。

在上述规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为3年。