

Q/JFH

浙江尖峰健康科技有限公司企业标准

Q/JFH0020S-2018

蔓越莓浓缩粉

2018-06-05 发布

2018-07-06 实施

浙江尖峰健康科技有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》起草规则起草。

本标准起草单位：浙江尖峰健康科技有限公司

本标准主要起草人：陆国胜、曾曲梅

本标准于 2018 年 06 月 05 日首次发布。

蔓越莓浓缩粉

1 范围

本标准规定了以越橘属植物蔓越莓 (*Vaccinium macrocarpon*) 果实为原料, 经提取、过滤、浓缩、干燥、过筛、混合、包装而成的蔓越莓浓缩粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

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, 仅所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。

NY/T 2983-2016 绿色食品 速冻水果

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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 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 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 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 191	包装储运图示标志	

国家质量技术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》

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 蔓越莓

应符合 NY/T 2983-2016 标准及有关规定。

3.2 感官要求

具有该品种特有的色泽、香气和滋味，无结块，无刺激、糊焦、酸败及其他异味，冲溶后呈澄清或均匀混悬液，无肉眼可见外观杂质。

3.3 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标	检验方法
原花青素A ₂ （以A ₂ 计）（g/100g）	≥	DMAC
水分（g/100g）	≤	GB 5009.3
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表2的规定。

表2 微生物指标

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2 菌落总数(CFU/g)
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法 大肠菌群(CFU/g)
沙门氏菌(CFU/g)	5	0	0	—	GB4789.4 沙门氏菌(CFU/g)
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

霉菌 (CFU/g)	50	GB 4789.15
------------	----	------------

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定及国家有关规定和公告。

3.6 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17405 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于 100g，样品分为 2 份，1 份供检验用，1 份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、铅、菌落总数、大肠菌群；产品应经公司质检部门逐批检验合格并附产品合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.5 中规定的所有项目。有下列情况之一时，进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产情况下每年一次；
- c) 原料供应商及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 及 GB 28050 的规定，在标签上注明产品名称、有效成分含量、净含量、生产者名称和地址、供应商名称和地址（非本工厂生产时标注）、生产日期、保质期、贮藏方法。

5.2 包装

应符合国家相关标准及有关规定。

5.3 运输和贮存

5.3.1 产品运输工具应保持干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.3.2 产品装卸时应轻拿轻放，防止挤压。

5.3.3 产品应贮存在密闭、阴凉、通风、干燥、清洁的库房中，离地离墙 20cm 以上，避免重压，不得与有毒有害物品混贮。

5.4 保质期

在本标准规定的包装、运输、储存条件下，产品保质期为 24 个月。

附录A

(规范性附录)

原花青素A2含量测定方法(DMAC法)

A.1 对照品溶液的制备 精密称取原花青素 A2 对照 10mg, 加 91%乙醇溶解并稀释至 25ml, 按 1.5ml 每只样品瓶分装, 密封冷冻保存。精密移取对照溶液 0.1ml, 0.2ml, 0.3ml, 0.4ml, 0.5ml, 0.6ml 分别至 10ml 量瓶, 加 91%乙醇稀释至刻度。摇匀即得。

A.2 酸化乙醇溶液: 将 12.5ml 浓盐酸(36%)注入到盛有 12.5 毫升蒸馏水和 75ml 乙醇(91%)的玻璃瓶中混合摇匀。此溶液在常温条件下可存放一年。

A.3 DMAC(对-二甲基氨基肉桂醛)试液: 称取 DMAC50mg 加酸化乙醇溶解并稀释至 50ml, 摇匀即得。该试剂需要临用新配。

A.4 提取液: 丙酮:水:乙酸=75:24.5:0.5

A.5 样品溶液: 规格 1 称取样品 20mg 加 20ml 提取液超声 30min, 震荡 1h, 离心 10min (2000XG), 移取 3ml 清液用提取液稀释至 20ml。

规格 2 称取样品 25mg 加 50ml 提取液超声 30min, 震荡 1h, 离心 10min (2000XG), 移取 2ml 清液用提取液稀释至 25ml。

A.6 检测: 精密移取对照品溶液和样品溶液各 5ml, 分别至具塞试管中, 分别加入 15ml DMAC 试液, 混匀, 25℃水浴 30min, 640nm 处 20 分钟内测定吸收度值。

A.7 计算: 由对照算得回归方程, 计算样品原花青素 A2 含量。