Q/QDH

青岛德慧海洋生物科技有限公司企业标准

Q/QDH 0035S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月20日 14点31分

秋葵粉

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月20日 14点31分

2023-04-20 发布　　2023-04-20 实施

青岛德慧海洋生物科技有限公司　发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由青岛德慧海洋生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：刘波。
本标准于 2023 年 4 月 6 日首次发布。
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月20日 14点31分
企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月20日 14点31分

秋葵粉

1 范围

本文件规定了秋葵粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于以鲜秋葵或干秋葵为原料，适量添加或不添加食用盐等辅料，经烘炒或不烘炒、粉碎、过筛、混合或不混合、包装等工艺制成的非即食秋葵粉 。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12801 生产过程安全卫生要求总则

GB 14881 食品生产通用卫生规范

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》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜秋葵或干秋葵

应新鲜，无虫害，无腐败。

3.1.2 其他辅料

应符合相关国家标准及有关规定。

3.1.3其他

不得使用非食品原料和国家明令禁止的物料。

3.2 生产工艺

原料验收→烘炒或不烘炒→粉碎→过筛→混合或不混合→定量包装→成品检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具体产品正常的色泽	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年04月20日 14点31分

滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
状态	具有产品正常的形态、状态，无正常视力可见外来异物	

3.4 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
水分含量，g/100g	≤	20	GB 5009.3
铅（Pb），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

3.5 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

3.6 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921的规定。

3.8 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 外观

将10g试样均匀置于试管内,用肉眼检查。

6.1.2 气味

用鼻嗅

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以一次投料为一批，随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于200g,等量分成检验试样和备检样。

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年04月20日 14点31分

7.2 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

——原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；

——停产3个月以上，恢复生产时；

——出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

——监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

产品经检验合格，则判整批产品合格。检验中有一项指标不合格，可加倍抽样复检，如仍不合格则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、储存

8.1 标志、标签

8.1.1 包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装

产品内包装采用 PE 内膜袋、LDPE 复合袋，应符合 GB 4806.7、GB/T 4456、QB/T 1871、GB 9683 的规定；产品外包装为牛皮纸袋、瓦楞纸箱，应符合 GB/T 8946、GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 储存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年04月20日 14点31分