

Q/ XBY

西双版纳印奇生物资源开发有限公司企业标准

Q/XBY 0004 S—2022

代替 Q/XBY 0004 S-2019

美藤果蛋白粉

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328-0159S-2022
备案日期: 2022 年 12 月 26 日

2022-12-26 发布

2022-12-30 实施

西双版纳印奇生物资源开发有限公司
发布

前 言

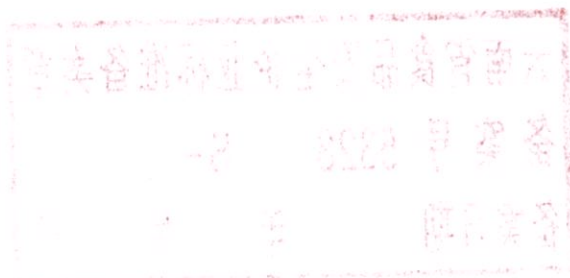
我公司生产的美藤果蛋白粉是以美藤果种仁为原料，经压榨、粉碎、(蒸制、烘干、超微粉碎或溶解、蒸煮、磨浆、均质、喷雾干燥)工艺，添加或不添加白砂糖、食品添加剂、天然果蔬粉或其他可食用植物粉等混合加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/XBY 0004 S—2019《美藤果蛋白粉》。

本标准由西双版纳印奇生物资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李文广、赵宇辉、陈燕、黄智伟、黄渝翔



美藤果蛋白粉

1 范围

本标准规定了美藤果蛋白粉的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于公司生产的以美藤果种仁为原料，经压榨、粉碎、(蒸制、烘干、超微粉碎或溶解、蒸煮、磨浆、均质、喷雾干燥)工艺，添加或不添加白砂糖、食品添加剂、天然果蔬粉或其他可食用植物粉等混合加工而成的美藤果蛋白粉。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 产品分类

根据添加或不添加蔗糖、食品添加剂、天然果蔬粉或其他可食用植物粉等分为原味美藤果蛋白粉、调味美藤果蛋白粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 美藤果种仁：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 其他原辅料材料：应符合食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净无色透明的玻璃盘中，在自然光或相当于自然光的室内，观察其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
状 态	粉末状，无结块	
滋味、气味	具有原料固有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来物质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	原味美藤果蛋白粉	调味美藤果蛋白粉	
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），g/100g $\geq$	40	5	GB 5009.5
水 分，g/100g $\leq$	10	10	GB 5009.3
粗脂肪（以干基计），g/100g $\leq$	16	12	GB/T 5009.6

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物应符合 GB 2762 的规定；

4.5.2 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一生产工艺、同一个生产周期生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个独立包装，抽取不少于 18 个独立包装样品，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前由企业检验部门检验或送第三方检验合格后，出具检验合格报告方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停厂半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有一项不合格，判定该批产品为不合格，且不得复检。其他指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和食品卫生要求。包装应封口严密，无泄漏，不得有破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输过程应避免日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、避光、干燥、有防尘、无虫害、无鼠害的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上。

备案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 12 月 12 日至 2022 年 12 月 19 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022 年 12 月 20 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 20 日

