

Q/XJG

广西香蕉谷科技有限公司企业标准

Q/XJG 0012S-2021



特殊膳食用食品 香蕉面条

食品安全企业标准备案号
450071 S-2022
有效期至 2027 年 1 月 20 日

2021 - 12 - 15 发布

2022 - 1 - 22 实施



广西香蕉谷科技有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定。
本标准依据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》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由广西香蕉谷科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建国、黄剑波、张江龙、黄博、陈丽娟。

本标准于2021年12月15日发布，2022年1月15日实施。

特殊膳食用食品 香蕉面条

1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品香蕉面条的术语和定义、技术要求、净含量、农药残留限量、食品添加剂、营养强化剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以香蕉、小麦粉、香蕉抗性淀粉、饮用水、食用盐一种或多种为原辅料，添加或不添加营养强化剂，经配料、混合搅拌、压制成型、包装等工艺加工制作而成的一种适宜需要补充钾镁元素的低钾人群食用或一种适宜调理糖尿病人群的特殊膳食用食品香蕉面条。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.10 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 8607 高筋小麦粉
GB/T 9827 香蕉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3212 挂面
T/GDIFST 001 香蕉抗性淀粉

3 术语和定义

3.1 自然断条率

一定质量的挂面样品中,长度不足平均长度 $2/3$ 的部分占样品的质量分数。

3.2 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后,被煮断的根数占样品根数的百分数。

3.3 烹调损失率

一定质量的挂面样品在规定条件下煮熟后,流失在面汤中的干物质占样品的质量分数。

4 产品分类

4.1 香蕉面条 1

配料:香蕉、小麦粉、饮用水、食用盐。

4.2 香蕉面条 2

配料:香蕉抗性淀粉、小麦粉、饮用水、食用盐。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 香蕉

选用的品种和成熟度符合加工要求,质量应符合GB/T 9827的规定;污染物限量应符合GB 2762的规定,农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.2 高筋小麦粉

应符合GB/T 8607的规定。

5.1.3 香蕉抗性淀粉

应符合T/GDIFST 001的规定。

5.1.4 饮用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	均匀一致。
气 味	无酸味、霉味及其他异味。
杂 质	正常视力无可见的异物。
口 感	煮熟后不牙碜。

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分含量/%	≤ 14.5
酸度/(mL/10 g)	≤ 4.0
自然断条率/%	≤ 5.0
熟断条率/%	≤ 5.0
烹调损失率/%	≤ 10.0
钾/(mg/100g)	≥ 100
镁/(mg/100g)	≥ 10

5.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅/(mg/kg)	≤ 0.4
总砷/(mg/kg)	≤ 0.5

5.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	C	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行 注：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值。				

6 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定。

7 农药残留限量

农药残留应符合 GB 2763 的规定。

8 食品添加剂

8.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

9 营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

11 检验方法

11.1 感官要求

11.1.1 色泽

取被测样品，在自然光下观察色泽，色泽均匀一致的结果以“正常”表示，否则为“不正常”。对结果为“不正常”的应加以说明。

11.1.2 气味

取被测样品,在无异味环境下闻其气味,无酸味、霉味及其他异味的结果以“正常”表示,否则为“不正常”。对结果为“不正常”的应加以说明。

11.1.3 杂质

取被测样品,在自然光下查看,正常视力无可见异物的结果以“无”表示,否则为“有”。对结果为“有”的应加以说明。

11.1.4 口感

按LS/T 3212 挂面附录A的方法测定。

11.2 理化指标

11.2.1 水分含量

按GB/T 5009.3规定的方法测定。

11.2.2 酸度

按GB 5009.239中规定的方法测定。

11.2.3 自然断条率

按LS/T 3212中附录B的方法测定。

11.2.4 熟断条率

按LS/T 3212中附录C的方法测定。

11.2.5 烹调损失率

按LS/T 3212中附录C的方法测定。

11.2.6 钾

按GB 5009.91规定的方法测定。

11.2.7 镁

按GB 5009.241规定的方法测定。

11.3 污染物

11.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

11.3.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

11.4 微生物限量

11.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

11.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

11.5 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

11.6 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

11.7 营养强化剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

12 检验规则

12.1 组批

同一天、同一班次用相同原料生产的同一品种产品为一批。批量以挂面最小包装数计。

12.2 抽样方法和数量

每批产品中随机抽取至少5个最小独立包装（总重量不少于4KG），分别用于净含量、感官要求、理化指标检验及留样，抽取样品分成两份，1份检验，1份留样备查。

12.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：净含量、感官要求、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。检验项目全部符合本文件要求，并签发合格证后方可出厂。

12.4 型式检验

12.4.1 正常生产时，同一类产品的型式检验每半年进行一次；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 原辅材料有可能影响产品质量时；
- b) 关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产6个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

12.4.2 型式检验项目包括5.2、5.3、5.4、6、7、8、9规定的项目。

12.5 判定规则

12.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。

12.5.2 有1项及以上不符合4.2、4.3规定，即判定为不合格产品。。

13 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

13.1 标签、标志

- 13.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 的规定。
- 13.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

13.2 包装

- 13.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。
- 13.2.2 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。
- 13.2.3 净含量应符合国家相关规定。

13.3 运输、贮存、保质期

- 13.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。运输时不应日晒雨淋、受潮，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运，避免强烈振荡。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。
 - 13.3.2 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
 - 13.3.3 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥、通风良好的环境中，不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。
 - 13.3.4 堆放时应离地不小于 15 cm，接触地面的包装箱底部应有 10 cm 以上间隔材料。
 - 13.3.5 在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为 12 个月。
-

