ICS 67.080.10

X 24

**T/HNBFIA**

团 体 标 准

T/HNBFIA 01—2021

槟榔

Betel nut

2021 - 03 - 29 发布 2021 - 05 - 01 实施

湖南省槟榔食品行业协会 发 布

# 前  言

本文件依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分 标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本文件由 湖南省槟榔食品行业协会 提出。

本文件由 湖南省槟榔专业标准化技术委员会 归口。

本文件起草单位：

湖南省槟榔食品行业协会、湖南胖哥食品有限责任公司、小龙王食品有限公司、湖南宾之郎食品科技有限公司、湖南皇爷食品有限公司、湖南口味王集团有限责任公司、湖南伍子醉食品有限公司、湖南和畅食品科技有限公司。

本文件主要起草人：

孙静、杨勋、刘自伟、匡凤军、周令军、刘应龙、赵志友、陈祁衡、戴海容、张瑞兰。

# 槟榔

1. 范围

本文件规定了槟榔的技术要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存等内容。 本文件适用于槟榔。

1. 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 包装贮运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 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/T 4789.3-2003 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品GB 5749 食品安全国家标准 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明 胶 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范GB/T 20883 麦芽糖

GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范JJ F1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 487-2002 槟榔干果

DB 43/132-2004 湖南省地方标准 食用槟榔

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 槟榔干果

槟榔幼果或近成熟的槟榔果，经水煮、烘(熏)烤等类似工序加工制成的干果。

3.2 槟榔

以槟榔干果为主要原料,经清洗、杀菌、发籽、烤籽、切片、去核、点卤、晾片、包装等主要工序加工制作而成的产品。

3.3 槟榔加工用卤料

供槟榔加工过程中使用，以糖类为主要原料，氢氧化钙为加工助剂，辅以甜味剂、香精香料等 食品添加剂，经熬制而成的糊状物。

3.4 发籽

使槟榔浸泡入味的加工过程。

3.5 烤籽

通过烘烤控制槟榔水分的加工过程。

3.6 点卤

将槟榔加工用卤料均匀添加到槟榔上的加工过程。

1. 要求
	1. 原辅料要求
		1. 槟榔干果应符合 NY/T 487-2002 的规定。
		2. 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
		3. 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
		4. 加工槟榔用水应符合 GB 5749 的规定。
		5. 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
		6. 明胶应符合 GB 6783 的要求。
		7. 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
		8. 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
	2. 感官要求

应符合表1的规定：

表 1 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检 验 方 法 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽，有光泽 | 取约 50g 样品于无色透明容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，并品尝其滋味。 |
| 滋味气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无霉味和其他异味 |
| 组织形态 | 大小均匀，具有该产品应有的形态，无霉变 |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 |

* 1. 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 |
| 游离碱度（以 NaOH 计，mg/g） ≤ | 6.0 | 按 DB 43/132-2004 中 5.4.1 条的规定执行 |

* 1. 污染物限量

应符合GB 2762蜜饯凉果类的规定。

* 1. 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

* 1. 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 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） | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 103 | 3\*103 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 0 | 0MPN/100g | - | GB 4789.3-2003 |
| 霉 菌 ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.10 第二法 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |

* 1. 食品添加剂限量

符合GB 2760话化类的规定。

* 1. 净含量

应符合原国家质检总局令第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量的检验按JJF 1070的规定执行。

* 1. 生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。
1. 检验规则
	1. 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

* 1. 抽样

每批产品随机抽样，抽样量为检验量的3倍，作为检验、留样。

* 1. 出厂检验
		1. 每批产品必须经生产企业质量检验部门按本标准规定的方法检验，检验合格并签发质量合格证 明后方可出厂。
		2. 出厂检验项目包含：感官要求、净含量、游离碱度、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数。
	2. 型式检验

型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进

行：

——产品定型投产时；

——更换主要设备时；

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

——原料产地或供货商发生变化时；

——停产半年以上恢复生产时；

——食品安全监督管理部门提出要求时。

* 1. 判定规则
		1. 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。
		2. 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。
		3. 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许该批次产品留样复检。复检结果仍不 符合本标准，判定该批产品为不合格品。
1. 标签、包装、运输和贮存
	1. 标签
		1. 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
		2. 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。
		3. 预包装产品上醒目位置标注：长期过量嚼食 有害口腔健康。
	2. 包装
		1. 包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的要求。
		2. 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。
	3. 运输

应符合GB 31621的规定。

* 1. 贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

[1] 原国家质检总局（2005）第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》