

ICS 67.080.10

X 10

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 015-2022

刺梨膳食纤维

2022-11-21 发布

2022-12-01 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》起草。

本标准由中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会并归口。

本标准起草单位：贵州初好农业科技开发有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州金维宝生物技术有限公司、贵阳好彩头食品有限公司、贵州天赐贵宝食品有限公司、贵州明安实业有限公司、中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司。

本标准主要起草人：钱品、孙宜春、陈杉、吴雅颖、闫福泉、朱荣金、蔡志林、漆正方、王智旺。

刺梨膳食纤维

1 范围

本标准规定了刺梨膳食纤维的术语和定义、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于刺梨膳食纤维的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准，若遇即将废止标准则采用最新使用标准。

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验大肠菌群测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶(SOD)活性的测定

NY/T 1600 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

T/GZSX 081 刺梨汁中总黄酮含量的测定

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[20059]第123号令关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 刺梨

刺梨为蔷薇科多年生落叶丛生灌木缫丝花 (*Rosa roxburghii*)

Tratt.) 的果实。又名送春归、文先果、茨梨、山王果、刺莓果等。刺梨果具有健胃消食、滋补健身、消滞解闷、神经保护等功效，是一种兼顾药用和食用双重价值的资源。

3.2 刺梨膳食纤维

刺梨膳食纤维是以刺梨鲜果或果渣为原料，经提纯、研磨、干燥、造粒（或不经造粒）等工艺加工包装而成供冲调或冲泡食用的产品。

4 质量要求和卫生要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	淡黄色或微黄色	随机取样 1 袋，将其置于一洁净的白色陶瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其外观、组织形态、杂质，温开水漱口，冲调加热后、嗅其气味，品其滋味。
组织形态	干燥、疏松的粉状或颗粒	
滋、气味	无异味、具有刺梨特有的轻微气味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	质量指标	检验方法
总膳食纤维/ % ≥	15	GB 5009.88
维生素 C/(mg/100g) ≥	600	GB 5009.86
SOD/(U/mL) ≥	500	GB/T 5009.171
总黄酮 /(mg/100g) ≥	300	T/GZSX 081
单宁 /(mg/100g) ≤	300	GB 1886.303
水分 / % ≤	10	GB 5009.3
灰分 / % ≤	5	GB 5009.4

4.3 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

4.4 微生物指标

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				检 验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/[CFU/g (mL)]	5	2	1 04	1 05	GB 4789.2
大肠菌群/[CFU/g (mL)]	5	2	1 0	1 02	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌 /[CFU/g (mL)]	5	1	1 02	1 03	GB 4789.15
沙门氏菌/[CFU/g (mL)]	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/[CFU/g (mL)]	5	2	5 0	1 02	GB 4789.10 第二法
<p>a 样品的采样及处理按 GB4789 执行； 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；</p>					

M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.5.1 净含量基允许短缺量

应符合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》。

4.5.2 净含量检验

按 JJF1070-2005 规定方法进行。

5 检验方法

5.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2 总膳食纤维：按 GB 5009.88 规定的方法测定。

5.3 维生素 C：按 GB 5009.86 规定的方法测定。

5.4 SOD：按 GB/T 5009.171 规定的方法测定。

5.5 总黄酮：按 T/GZSX 081 规定的方法测定。

5.6 单宁：按 GB 1886.303 规定的方法测定。

5.7 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.8 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.9 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.10 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.11 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.12 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.13 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.5 及 GB 4789.10 的规定检验。

6 检验规则

6.1 抽样

按每批产品的万分之五抽取样品,每批取样量应不少于 15kg。

6.2 检验批

同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.3 出厂检验

产品出厂前应进行逐批检验,检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括:感官、水分、灰分、总膳食纤维和可溶性膳食纤维、菌落总数和大肠菌群等。

6.4 型式检验

6.4.1 下列情况应进行型式检验:

- a) 新产品投产;
- b) 当生产工艺或原料有所改变,可能影响产品质量;
- c) 检验结果与上次型式检验结果有较大差异;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

6.4.2 按第 4 章规定的所有项目进行检验。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.5.2 除卫生指标外,其他项目检验结果不符合标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,判定以复验结果为准。若仍有一项指标不合格,则判该批产品为不合格品。不合格产品不能供人食用。

7 标签标识

- 7.1 应符合 GB 7718 以及国家有关规定和要求。
- 7.2 凡属于本公司“刺梨膳食纤维”的产品均应符合本标准。
- 7.3 应注明产品原料的生产国。
- 7.4 采用刺梨膳食纤维为原料生产的产品，应按国家有关规定进行标识。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

应符合 GB/T17109 的要求和国家相应卫生标准及有关规定。

8.2 储存

应储存于阴凉、干燥及避光处，不得与有害有毒物质一同存放。

8.3 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输过程中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落；不得与有害有毒物质同车运输。