附件二：

**江西省食品工业协会团体标准编制说明**

1. 工作简况

槟榔原产地为我国的台湾、海南、广西等地，食用槟榔加工起源于湖南地区，最早的槟榔食用记录可以追溯到汉代。中国海南、台湾、湖南等地群众自古就有消费槟榔的习惯，是主要的咀嚼食品，发展至今，仅加工产值就达千亿元规模，提供就业岗位20万个，市场潜力巨大，随着科学技术的注入，深加工产品种类丰富，消费市场逐渐扩大，市场前景更好。

2018年，湖南槟榔加工著名企业湖南伍子醉食品有限公司，在江西省萍乡市注册成立全资子公司--萍乡伍子醉食品科技有限公司，因江西省内暂无食用槟榔相应国家标准、行业标准或地方标准可以参照，为规范和促进食用槟榔行业在江西省内健康、有序的发展，由江西省食品工业协会发起，组织协会食品行业专家，协调会员单位生产企业研发、质量、生产等团队，组成了起草小组，制定了本标准草案。

1. 标准编制原则

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和编写》、GB/T 20001《标准编写规则》。

1. 标准主要内容的确定

内容主要参考GB 2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762-2017 《食品中污染物限量》、DB43/132-2004湖南省地方标准《食用槟榔》、DB46/T 75 《海南省地方标准（食用槟榔）》等国家及地方标准技术指标为基础。

表1 理化指标的制定依据1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 制定依据 |
| 水分 / (%) ≤ | 35.0 | 依据产品特性制定 |
| 游离碱度（以NaOH计）（mg/g) ≤ | 8.0 | 依据产品特性制定 |
| 铅(以Pb计)（mg/kg） ≤ | 0.5 | 严于GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“水果及其制品（水果制品）”项下铅限量1.0mg/kg |
| 总砷（以As计)(mg/kg) ≤ | 0.5 | 等同DB43/132 湖南省地方标准《食用槟榔》限量 |
| 氟（以F计）(mg/kg) ≤ | 100 | 等同DB43/132 湖南省地方标准《食用槟榔》限量 |

表2 理化指标的制定依据2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品添加剂名称 | 产品中添加量 | GB 2760使用限量 | GB 2760食品类别 | 制定依据 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 0.28 g/kg | ≤0.3 g/kg | 蜜饯类 04.01.02.08.01 | 严于DB43/132 湖南省地方标准《食用槟榔》中4.0 g/kg限量，按照蜜饯凉果大类中蜜饯类标准限量添加 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) | 1.0 g/kg | ≤2.0 g/kg | 话化类 04.01.02.08.02 | 按照蜜饯凉果大类中话化类标准限量添加 |
| 糖精钠（以糖精计）(g/kg) | 3.0 g/kg | ≤5.0 g/kg | 话化类 04.01.02.08.02 | 按照蜜饯凉果大类中话化类标准限量添加 |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 6.0 g/kg | ≤8.0 g/kg | 话化类 04.01.02.08.02 | 按照蜜饯凉果大类中话化类标准限量添加 |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 0.25 g/kg | ≤0.5 g/kg | 话化类 04.01.02.08.02 | 按照蜜饯凉果大类中话化类标准限量添加 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | 0.25 g/kg | ≤0.5 g/kg | 话化类 04.01.02.08.02 | 按照蜜饯凉果大类中话化类标准限量添加 |
| 明胶 | 适量 | 按生产需要添加 | 话化类 04.01.02.08.02 | 按照蜜饯凉果大类中话化类标准限量添加 |

1. 其它说明

1、食用限量和（或不适宜人群）：

（1）产品的食用限量及计算过程：产品的食用限量按累积计算，均不得超过本说明中理化指标的限量值规定。

1. 不适宜人群：长期过量嚼食，有害口腔健康。

3、生产工艺:

槟榔干果清洗煮沸发籽烘烤上胶切片去核点卤干燥包装。



1. 与国际国外同类标准水平的对比情况

食用槟榔暂无国际国外相应标准可以进行对比。

1. 与国内相关标准的关系

本标准的原料要求、加工过程卫生要求、关键工序要求和最终产品指标，与参照的执行标准对应部分的要求持平或加严，与国家标准或地方标准保持了一致性和协调性。

1. 重大意见分歧的处理经过和依据

本标准的制定过程中无重大意见分歧

1. 其他应予说明的事项。

无