ICS 67.080.10

X24

**食 用 槟 榔**

**江 西 省 食 品 工 业 协 会 团 体 标 准**

**T/JXFIA \*\*\*\*-2021**

意见征求稿

**Edible betel nut**

2021-\*\*-\*\* 发布

2021-\*\*-\*\* 实施

江 西 省 食 品 工 业 协 会 发布

**T**

**目 录**

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

5 食品添加剂和（或）食品营养强化剂 5

6 生产加工过程中的卫生要求 5

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 6

附录A（规范性附录） 游离碱度的检验方法

Ⅱ

前  言

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》。

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等同或加严。江西省内暂无相应国家或行业标准进行参照，本标准主要参考GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DB43/132 《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。

本标准起草单位：江西省食品工业协会、萍乡伍子醉食品科技有限公司 。

本标准主要起草人：\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、康蒙湘 、陈祁衡、李全、黄湘树、杨云伟。

本标准由江西省食品工业协会解释。

本标准由江西省食品工业协会于\*\*\*\*年\*\*月\*\*日批准并公示。

本标准自于\*\*\*\*年\*\*月\*\*日起实施。

Ⅲ

食用槟榔

1. **范围**

本标准规定了食用槟榔的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、 标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用以槟榔干果、白砂糖、麦芽糖为原辅料，以食品添加剂（氢氧化钙)为加工助剂，添加食品添加剂(糖精钠、甜蜜素、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、明胶、食品用香精)，经清洗、煮沸、发籽、烘烤、上胶、切片、去核、点卤、干燥、包装等工艺制成的食用槟榔。

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标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191包装储运图示标志

GB/T 317白砂糖

GB 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环已基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

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 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 金色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 霉菌和酵母菌计数

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.18 食品中氟的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 预包装食品标签通用标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20883 麦芽糖

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 487 槟榔干果

国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

**3 术语和定义**

**3.1 食用槟榔**

以槟榔干果、白砂糖、麦草糖为原料，以食品添加剂<氢氧化钙)为加工助剂，添加食品添加剂(糖精钠、甜蜜素、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、明胶、食品用香精)，经清洗、煮沸、发籽、烘烤、 上胶、切片、去核、点卤、干燥、包装等工艺制成的槟榔。

**3.2 槟榔加工用卤水**

在食用槟榔加工过程中，以麦芽糖、食品添加剂(氢氧化钙)为主要原料，辅以甜味剂、香精香料熬制而成的糊状物。

**3.3 点卤**

将槟榔加工用卤水添加到槟榔上的过程。

**3.4 上胶**

为防止槟榔产品水分过快流失及提高产品感官质量，将槟榔半成品表面通过人工或机械搅拌形式涂上一层可食用胶液，晾干后可形成胶衣的一种加工工艺。

1. **要求**

**4．1 原、辅料要求**

**4.1.1槟榔干果**

应符合NY/T 487的规定，且其真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

**4.1.2白砂糖**

应符合GB/T 317的规定。

**4.1.3麦芽糖**

应符合GB/T 20883的规定。

**4.1.4糖精钠**

应符合GB 1886.18的规定。

**4.1.5甜蜜素**

应符合GB 1886.37的规定。

**4.1.6阿斯巴甜**

应符合GB 1886.47的规定。

**4.1.7山梨酸钾**

应符合GB 1886.39的规定。

**4.1.8苯甲酸钠**

应符合GB 1886.184的规定。

**4.1.9明胶**

应符合GB 6783的规定。

**4.1.10乙酰磺胺酸钾**

应符合GB 25540的规定。

**4.1.11氢氧化钙**

应符合GB 25572的规定。

**4.1.12食品用香精**

应符合GB 30616的规定。

**4.1.13生产用水**

应符合GB 5749的规定。

**4.2感官要求**

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 外观 | 大小均匀一致，无霉变 | 取适量试样，置于清洁、干燥的白色搪瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和杂质，嗅其气味，品尝其滋味 |
| 色泽 | 呈褐色，有光泽 |
| 滋味和口感 | 甜度适当，有涩味，槟榔固有的香气和所加香精香料的香味，无苦味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

**4.3**理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 水分 / (%) ≤  | 35.0 | GB 5009.3 |
| 游离碱度（以NaOH计）（mg/g) ≤  | 8.0 | 附录A |
| 铅(以Pb计)（mg/kg） ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计)(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 氟（以F计）(mg/kg) ≤ | 100 | GB/T 5009.18 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）(g/kg) ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)(g/kg) ≤ | 2.0 | GB 5009.263 |
| 糖精钠（以糖精计）(g/kg) ≤ | 5.0 | GB 5009.28 |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）(g/kg) ≤ | 8.0 | GB 5009.97 |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 其他食品添加剂 | 按GB2760—2014 中 “话化类04.01.02.08.04”执行与判定 |

4.4微生物限量

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 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789.10第二法 |
| 菌落总数  | 5 | 2 | 103  | 104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群  | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 霉菌 ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 |

**4.5**净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

1. 食品添加剂和（或）食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和（或）食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和（或）食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家相关法律法规的规定。

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**

以同批原料同一班次生产的同品种规格的产品为一批。

**7.2抽样**

每批产品随机取样，抽样量应为检验量的3倍，作为检验及留样。

**7.3 检验分类**

**7.3.1出厂检验**

7.3.1.1每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2出厂检验项目为感官要求、游离碱度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

**7.3.2型式检验**

7.3.2.1型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

1. 停产3个月以上再恢复生产时；
2. 原、辅料来源发生变化时；
3. 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
4. 更换主要生产设备时。

**7.4判定规则**

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

**7.5仲裁**

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

1. 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1标志、标签

8.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 产品标签上应标注警示语：“长期过量嚼食 有害口腔健康”。

8.2包装

8.2.1包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 9683的规定。

8.2.2包装要求：应封口严密。

8.3运输

8.3.1运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5保质期

本产品的保质为 2 个月。

附录A（规范性附录）

游离碱度的检验方法

1. **原理**

试样中游离的水溶性碱性物质，按1g槟榔消耗盐酸（1.0mol/L）量计算（碱性物质以氢氧化钠计）。

1. **试剂**
	1. **混合指示剂**

A液：甲基红-乙醇溶液（2g/L）。称取0.1g甲基红用少量乙醇溶解后稀释至50mL。

B液：溴甲酚绿-乙醇溶液（2g/L）。称取0.2g溴甲酚绿用少量乙醇溶解后稀释至50mL。

取A 液1份，B液5份，混匀。

* 1. **盐酸标准滴定溶液【c（HCL）=0.1mol/L】**
1. **仪器**
	1. pH计
	2. 恒温振荡水浴锅
2. **实验步骤**

准确称取样品3份（每份2~5片槟榔，约10g），分别放入250mL锥形瓶中，加入约100mL蒸馏水，放入60℃的恒温水浴振荡器中振荡60min，取出冷却至室温，过滤、定容至250mL，准确吸取滤液50mL，在pH计上用0.1mol/L盐酸标准溶液滴定至pH为7.00±0.05即为终点。或在滤液中加入混合指示剂3滴~5滴，用盐酸标准滴定溶液（0.1mol/L）滴定至由绿色变为灰紫色，并取50mL水做空白试验。

1. **结果计算**

 试样中的游离碱度（以氢氧化钠计）按式（1）进行计算。

X = c×(V1-V2) ×40 / （m×50/250） ·················式（1）

式中：

X —样品中游离碱度（以NaOH计），单位为毫克每克（mg/g）；

V1 —滴定样品时消耗盐酸标准溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V2 —滴定空白时消耗盐酸标准溶液的体积，单位为毫升（mL）；

c —盐酸标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

m —样品的质量（g）；

40 —与1.0mL盐酸标准溶液（c=1.0000 mol/L）相当的氢氧化钠的质量（mg）。

计算结果保留两位有效数字。

1. **精密度**

 在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。