

ICS 67.040

X 26

团 体 标 准

T/HBSE XXXX-2022

堇叶碎米荠蛋白粉固体饮料

Cardamine violifolia protein powder solid beverages

(征求意见稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

湖北省硒产业协会 发布

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖北省硒产业协会提出并归口。

本文件起草单位：恩施德源健康科技发展有限公司、湖北省硒产业协会、国家富硒农产品加工技术研发专业中心、江南大学、武汉轻工大学、恩施德源健康科技发展有限公司专家工作站、国家富硒产品质量检验检测中心（湖北）、湖北省富硒产业技术研究院、恩施硒德生物工程有限公司、湖北国硒科技发展有限公司、恩施硒测质检技术有限公司、北京海光仪器有限公司、南京硒谷公社新零售科技有限公司。

本文件主要起草人：刘海远、程水源、丛欣、朱定祥、李洁、朱松、祝振洲、杨伟、刘海涛、廖美林、储震、姜俊、蔡杰。

藁叶碎米荠蛋白粉固体饮料

1 范围

本文件规定了藁叶碎米荠蛋白粉的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以藁叶碎米荠茎和叶为原料,生产的作为食品工业原料的藁叶碎米荠蛋白粉固体饮料。

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 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 4789.2	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 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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.93	食品安全国家标准	食品中硒的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
WS/T 578.3	中华人民共和国卫生行业标准 中国居民膳食营养素参考摄入量 第3部分：微量元素
DBS 42/010	湖北省食品安全地方标准 富硒食品中无机硒的测定方法
T/CHC 1001	植物源高有机硒食品原料

3 术语和定义

藁叶碎米茅蛋白粉是以藁叶碎米茅茎和叶为原料，经过清洗、提取、干燥等食品加工工艺制成的富含植物蛋白，可作为食品工业原料或配料的粉末状产品。根据藁叶碎米茅富集有机硒特性，可分为藁叶碎米茅蛋白粉固体饮料和富有机硒藁叶碎米茅蛋白粉固体饮料。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加任何国家禁止的非食品原料，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。真菌毒素应符合GB 2761的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定。农药最大残留应符合GB 2763的规定。

4.2 原料要求

4.2.1 藁叶碎米茅：茎和叶，新鲜或冷藏良好，成熟适度，无虫蛀病虫害、无霉变、无腐烂、无受冻，应符合相应安全标准及有关规定。

4.2.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
细 度	100%通过孔径为 60 目的筛	取适量试样置于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光观察其色泽和状态，嗅其气味
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
滋味与气味	具有该原料应有的滋味和气味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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
	藁叶碎米荠 蛋白粉固体饮料	富有机硒藁叶碎米荠 蛋白粉固体饮料	
粗蛋白质（以干基计，N ×6.25），% $\geq$	40.0	40.0	GB 5009.5
水分，% $\leq$	7.0	7.0	GB 5009.3
总硒（以Se计），mg/kg $\geq$	— ^a	20.0-200.0	GB 5009.93
有机硒占比，% $\geq$	— ^a	95	（有机硒含量 ^b /总硒含量）×100
备注： a. 根据 GB 28050 规定执行； b. 有机硒含量：即总硒含量减去无机硒含量等于有机硒含量，无机硒含量按 DBS42/010 规定的方法测定。			

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g $\leq$	30000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g $\leq$	10	GB4789.3 平板计数法
霉菌与酵母，CFU/g $\leq$	100	GB4789.15
沙门氏菌/25g	0	GB4789.4
金黄色葡萄球菌/25g	0	GB4789.10 定性检验

4.6 其他指标

污染物指标应符合2762。

依据不同要求，其他指标应符合我国相关标准的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、总硒含量、有机硒占总硒质量百分比、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产6个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 抽样

5.3.1 组批

同一次投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。

5.3.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取生产总量的1%~2%，并不得少于3个最小包装单位，所取试样不应少于100g。将抽取试样迅速混合均匀，分别装入两个洁净、干燥的瓶中，瓶上注明生产厂家、产品名称、批号、数量及取样日期，一瓶做检验，一瓶密封留存备查。型式检验样品应从出厂检验合格的样品中随机抽取。

5.4 判定规则

所检项目全部合格，判为该批次产品合格。检验结果若有感官或1项理化指标不合格，可加倍抽样复检，复检合格则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

应符合GB 7718的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

每批次标签标识应当注明总硒含量。

本标准原料使用方法及食用量要求见附录 A。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁干燥，运输过程中必须防雨、防暴晒、防碰撞。产品严禁与有毒、有害、有异味、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、阴凉、无异味的库房中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒、有害、有异味、易污染、易挥发、易腐蚀的物品混存。

6.5 保质期

在符合规定的贮运条件、包装完整、未经开封的情况下，保质期应与标志的保质期一致。

附录 A
（资料性附录）
使用方法及食用量要求

1、使用方法

本品为非直接食用的食品工业原料或配料。

2、食用量

按终端产品中的硒含量折算，每天硒的摄入量 60 微克为宜，并根据 WS/T 578.3 的规定，不超过 400 微克/天。
