

团 体 标 准

T/HNQA XXX—2022

槟榔制品 低纤槟榔干

Areca products— Low-fiber dried areca husk

征求意见稿

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

海南省质量协会 发 布

目 次

前 言 II

引 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

 4.1 槟榔初加工场所及管理要求 2

 4.2 原辅料要求 2

 4.3 感官要求 2

 4.4 净含量 3

 4.5 理化要求 3

 4.6 安全要求 3

5 检验规则 4

 5.1 组批 4

 5.2 抽样 4

 5.3 出厂检验 4

 5.4 型式检验 4

 5.5 判定原则 4

6 标识、标志、包装、运输与贮存 5

 6.1 标识、标志 5

 6.2 包装 5

 6.3 运输 5

 6.4 贮存 5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由海南华创槟榔研究院提出。

本文件由海南省标准化协会归口管理。

本文件起草单位：中国热带农业科学院分析测试中心、海南大学、海南省质量协会、中国热带农业科学院椰子研究所、湖南中医药大学、湘潭市产商品质量监督检验所、海南华创槟榔研究院、屯昌县槟榔协会。

本文件主要起草人：尹桂豪、钟秋平、廖端芳、王怀智、陈海明、陈燕、欧家杰、唐敏敏、黎汉强、陈胜庭。

引 言

为更好地保护消费者权益，进一步巩固槟榔种植户脱贫攻坚成果、促进槟榔产业高质量发展，以减害增益为原则，通过技术创新，用物理方法去除槟榔干中不可溶性膳食纤维，开发低纤维槟榔干产品（简称“低纤槟榔干”），为保持原有槟榔干产品的风味和基本功能，规范低纤槟榔干质量管控，特制定低纤槟榔干标准，本标准作为槟榔制品系列标准之一。

槟榔制品 低纤槟榔干

1 范围

本文件规定了低纤槟榔干的术语和定义、要求、检验规则、标识、标志、包装、运输与贮存。
本文件适用于低纤槟榔干的生产、检验和销售。

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 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 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 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 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/Z 21922-2008 食品营养成分基本术语
GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 29987 食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

DB 46/T 543 槟榔

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

DB46/T 543 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

槟榔制品 areca products

以槟榔鲜果或槟榔干果为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的产品。

3.2

低纤槟榔干 low-fiber dried areca husk

以槟榔干果或槟榔鲜果为主要原料，经杀菌、发籽、清洗、烤籽、粉碎、去除不可溶性膳食纤维、胶聚、点卤、干燥、包装等工序，加工制作而成的咀嚼槟榔制品。

3.3

不可溶性膳食纤维 insoluble dietary fiber

不能溶解于水中的膳食纤维部分，包括木质素和部分半纤维素。

[来源：GB/Z 21922-2008，2.2.9.2]

4 要求

4.1 槟榔初加工场所及管理要求

按 DB46/T 543—2021 中 4.6.2 的有关规定执行。

4.2 原辅料要求

4.2.1 槟榔鲜果应符合 DB46/T 543 的规定。

4.2.2 槟榔干果应符合 DB46/T 543 的规定。

4.2.3 胶基应符合 GB 29987 的规定。

4.2.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。

4.2.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

4.2.6 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

4.2.8 明胶应符合 GB 6783 的规定。

4.2.9 香精应符合 GB 30616 的规定。

4.2.10 其它辅料应符合相应国家或行业标准和有关规定。

4.3 感官要求

4.3.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，有光泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，剥去所有包装材料，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
形态	块形完整，大小基本一致	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变	

4.4 净含量

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。

4.5 理化要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
山梨酸(钾)（以山梨酸计）, g/kg	≤ 0.5	参照 GB 5009.28
苯甲酸(钠)（以苯甲酸计）, g/kg	≤ 0.5	参照 GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）, g/kg	≤ 0.3	参照 GB/T 5009.140 或 SN/T 3538
糖精钠（以糖精计）, g/kg	≤ 5.0	参照 GB 5009.28 或 SN/T 3538
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）, g/kg	≤ 8.0	参照 GB 5009.97 或 SN/T 3538
三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.5	参照 GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）, g/kg	≤ 2.0	参照 GB 5009.263 或 SN/T 3538
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> -α-天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）, g/kg	≤ 0.3	参照 GB 5009.247 或 SN/T 3538
明胶	按 DB46/T 543 槟榔干的规定执行。	
氢氧化钙		
胶基		
香精		
其它食品添加剂		
注 1：食品添加剂按标签中的配料标注进行相应项目检测。 注 2：同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

4.6 安全要求

4.6.1 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计，mg/kg）	≤0.5	参照GB 5009.12
砷（以As计，mg/Kg）	≤0.5	参照GB 5009.11

4.6.2 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	限量	检测方法
菌落总数/(CFU/g)	1000	参照 GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	10	参照 GB 4789. 3
霉菌/(CFU/g)	50	参照 GB 4789. 15
沙门氏菌（25 g）	不得检出	参照 GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/25 g)	不得检出	参照 GB 4789. 10 第二法
注:样品的分析及处理参照 GB 4789. 1 执行。		

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的同品种的产品为一组批。

5.2 抽样

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的要求，抽样量为检验量的 3 倍。

5.3 出厂检验

每批检验合格方可出厂，并附检验合格证，检验项目：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也须进行：

- a) 产品投产前、停产后重新生产时；
- b) 更改主要原料、配方、工艺时；
- c) 行业主管部门提出要求时；
- d) 主要设备改变。

5.4.2 型式检验项目：本文件规定的全部项目。

5.5 判定原则

所检项目全部符合文件要求，则判定该批产品为合格品；微生物有 1 项不合格时，则判定该批产品不合格；理化要求和污染物要求不超过 2 项指标不符合文件要求时，可加倍抽样对不合格项目进行复检，复检合格，则判定该批产品为合格品；复检后仍不符合标准要求时，判定该批产品为不合格品。

6 标识、标志、包装、运输与贮存

6.1 标识、标志

产品的包装标签应标明但不限于：产品名称、生产厂名、厂址、净含量、配料、生产日期、保质期、执行标准、贮存条件等；外包装上的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料必须使用食品包装用的包装材料，同时应符合 GB 9683、GB 4806.9 和 GB/T 6543 规定的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，严防日晒、雨淋，成品在储运中，不应接触和靠近潮湿、有腐蚀和易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质放在一起，且符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉处，且不得与有毒、有害和有污染的物品混贮，且符合 GB 31621 的规定。
