

团 体 标 准

T/ JHHJ XXX-2022

九华黄精粉丝

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

青阳县绿色食品产业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《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。

本标准由青阳灵青农产品农民专业合作社联合社提出。

本标准由青阳县绿色食品产业协会归口。

本标准起草单位：青阳灵青农产品农民专业合作社联合社、青阳县农业农村水利局、九华黄精产业研究院、青阳县绿色食品产业协会、青阳县南峰食品有限公司。

本标准主要起草人：林陈成、王建凯、徐志发、林学军、吴振东、李寅、章琪、黄锟。

九华黄精粉丝

1 范围

本标准规定了九华黄精粉丝的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、判定规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本标准适用于 3 定义食品的生产、检验、贮运和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是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/T191	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 食品污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
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 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 29343	木薯淀粉
GB/T 34321	食用甘薯淀粉
DB34/T 3014	地理标志产品 九华黄精

GB/T 6543 运输包装用双瓦楞和单瓦楞纸箱

JJF 1070定量包装商品净含量检验规则

原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》

原国家质量监督检验检疫总局令〔2007〕第102号《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局令〔2020〕第31号《食品召回管理办法》

国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2015]51号）

3 术语和定义

九华黄精粉丝

以饮用水、食用淀粉(红薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉等的一种或多种)、九华黄精为原料,添加或不添加食用盐、食品添加剂、味精等,经原料前处理、和粉、成型、冷冻、干燥(烘干、晾晒)、包装等工艺制成的九华黄精粉丝。

4 技术要求

4.1 基本要求:

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理体系应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定,不得添加非食用物质;使用的原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921等的要求以及国家相关规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水:应符合GB 5749的规定;

4.2.2 食用盐:应符合 GB 2721 的规定;

4.2.3 味精应符合 GB 2720 的规定;

4.2.4 食用淀粉:应符合 GB 31637的规定。其中,红薯淀粉还应符合GB/T 34321的规定;食用木薯淀粉还应符合GB/T 29343的规定;玉米淀粉还应符合GB/T 8885的规定;马铃薯淀粉还应符合GB/T 8884的规定;

4.2.5 黄精:应符合相应的安全标准或/和有关规定;

4.2.6其他原辅料:应无变质、无异味、无虫蛀,无其他夹杂物,形态完整;色泽正常、一致;并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求:

应符合表1的规定。

表1感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质。闻其气味,用温水漱口,品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味,无异味	
组织状态	具有该产品应有的形状特征	
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
水分/ (g/100g) ≤	14.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.45	GB 5009.12
食品添加剂	按GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定	
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告	

4.5 微生物指标: 应符合表3的规定。

表3微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合原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》的规定,并按 JJF 1070 中的规定检验。产品净含量以标签明示为准,散装计量称重。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量: 应符合相应的安全标准相关规定

5.2 食品添加剂的品种和使用量: 应符合 GB 2760 的规定

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经质检部门检验合格,并附产品合格证方可出厂。

7.1.2 产品出厂检验项目: 感官要求、水分、菌落总数、大肠杆菌、净含量及允许短缺量。

7.2 型式检验

7.2.1 产品型式检验包括本标准要求的全部项目。正常生产时,每半年应不少于一次,有下列情形之一时也应进行型式检验:

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时;
- b) 停产时间超过半年,再恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;

d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目：包括本标准技术要求中的全部项。

7.3 组批

由同一批原料、同一生产线、相同的加工方法生产的、同一品种、规格的、一次性交付的产品构成一批。

7.4 抽样方法

在每批成品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 200 个销售包装，其中出厂检验样品量不少于 2kg；样品平均分为两份，一份用作检验，一份留作备样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部合格，则判该批产品合格。其他指标有一项或一项以上不合格，可从该批产品中重新加倍抽样，对不合格项进行复验，若复验结果全部合格，则判定该批产品合格，若复验结果有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标如有不合格，则判定该批产品不合格。微生物项目不得复检。

7.5.2 当供需双方对检验结果有争议时，可由双方协商解决或委托法定仲裁检验机构依据本标准规定进行仲裁。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准规定和原国家质量监督检验检疫总局令（2007）第 102 号《食品标识管理规定》的规定执行。

8.2 包装

产品包装及材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 和 GB 14881 中相关规定。包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥，在运输过程中应有遮盖物，防止日晒雨淋。不得与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 运输时应避免剧烈撞击和日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放。

8.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁、阴凉干燥通风，严防受热或阳光暴晒。隔墙离地存放，不得与有毒有害物质混贮。

8.5 产品召回管理

按国家市场监督管理总局令（2020）第 31 号《食品召回管理办法》的规定执行。

8.6 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产日起，保质期按产品标签执行。