

《斑兰粉》编制说明

一、项目简况

(一) 标准名称：《斑兰粉》

(二) 任务来源：

本团体标准由海南联越食品科技有限公司提出，海南省食品安全协会归口。

(三) 起草单位：海南联越食品科技有限公司、海南省检验检测研究院产品质量监督检验所、海南省检验检测研究院食品检验检测中心、国家市场监管重点实验室（热带果蔬质量与安全）、中国热带农业科学院湛江实验站、中国热带农业科学院橡胶研究所、海南云皓生物科技有限公司、海南壹尚生物科技有限公司、五指山万家宝科技有限公司、海南新辰星食品有限公司、海南椰宇兰食品有限公司、海南省食品安全协会。

(四) 标准起草人：

表 1 标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	联系方式
1	张优云	海南联越食品科技有限公司	总经理	无	15011248787
2	毛海梅	海南省检验检测研究院产品质量监督检验所	副所长	高级工程师	18686502566
3	谢作蓉	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	科室副主任	正高级工程师	15208940836
4	杨穗珊	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	科室副主任	高级工程师	15109820772
5	朱梦	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	检验员	中级工程师	13698949007
6	常秀琴	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	检验员	中级工程师	13158942503
7	欧阳欢	中国热带农业科学院湛江实验站	站长	研究员	13976061096
8	王秀全	中国热带农业科学院橡胶研究所	课题组长	副研究员	13637615188
9	伍曾利	海南云皓生物科技有限公司	总经理	无	13876681666
10	郑毅	海南壹尚生物科技有限公司	总经理	无	13807487526
11	杨昆龙	五指山万家宝科技有限公司	副总经理	无	18889898565
12	谢自壮	海南新辰星食品有限公司	总经理	无	18520123539
13	陈新荣	海南椰宇兰食品有限公司	总经理	无	13907694061
14	赵文阳	海南省食品安全协会	秘书长	工程师	13034975678

二、编制情况

(一) 编制标准的必要性和意义及背景

斑兰叶，又称香露兜，属露兜科草本植物，是一种绿色热带香料作物，原本广泛种植于东南亚一代，20世纪20年代，被东南亚华侨引进栽培，在琼海、万宁等地得到了广泛的种植，近些年斑兰引入到食品中迅速成为了海南新的风口产业。海南也因具有与斑兰叶原产地相似的气候条件，是我国斑兰叶苗的主要生产基地之一，发展斑兰叶产业前景广阔。

斑兰叶叶片中富含角鲨烯、亚油酸、草蒿脑和甾醇等活性成分，被誉为“东方人的香草”。目前海南已经形成了一定规模的产业链，因其富含非常丰富的食

用价值和良好的口感，深受广大消费者的喜爱。虽然斑兰鲜叶应用范围很广，但是我国斑兰产品的相关标准几乎没有，特别是应用在食品方面仍是空白，因此斑兰系列团体标准的制定，对斑兰的安全生产具有指导作用，有良好的推广应用前景，为我省斑兰产业保驾护航。

（二）编制过程简介

2023年9月26日，由海南联越食品科技有限公司提出。

2023年10月，《斑兰粉》团体标准立项申报材料通过专家组审查，批准立项。

2023年11月，由海南省食品安全协会牵头成立编制小组，海南联越食品科技有限公司等企业搜集资料、提供样品，由海南省检验检测研究院产品质量监督检验所和海南省检验检测研究院食品检验检测中心等机构提供技术支持，明确分工，制定了工作计划。

2023年12月，完成了前期的资料收集及技术指标的确定，并完成了标准草案。

2024年1月7日下午，海南省食品安全协会召集召开了工作组讨论稿的研讨会，制标小组进一步对标准内容进行深入的探讨。

2024年3月，根据研讨会的讨论结果，制标小组补充完善标准内容。形成标准征求意见稿。

（三）制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

1. 制定标准的原则

（1）标准编制过程中遵循科学、合理、可行的原则，力求做到规范科学。

（2）在标准的制定过程中严格遵循国家有关方针、政策、法规和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准。与同体系标准及相关的各种基础标准以及配套使用的取样、试剂等执行标准衔接，遵循了政策和协调统一性原则。

（3）格式上按照 GB/T 1.1 的规定进行编写。

（4）依据查阅国内外相关标准、法律法规、文献资料和企业调查结果修订该标准各条款要求和理化项目指标。

（5）尊重各加工企业的意见，保护行业发展，促进质量提升。

本标准的起草主要基于参考海南兴科热带作物、海南斑兰食刻食品等多家企业的原料、工艺及技术指标作为本标准的起草依据。

（四）主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

1. 主要条款

本标准规定了斑兰粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

2. 主要技术指标

（1）定义

斑兰粉根据工艺的不同分为三类：

①斑兰烘干粉：以人工种植的斑兰叶为主要原料，经预处理、打浆、提取、离心或不离心、过滤或不过滤、烘干、粉碎、包装等工艺制成的粉末。

②斑兰冻干粉：以人工种植的斑兰叶为主要原料，经预处理、打浆、提取、离心或不离心、过滤或不过滤、低温真空干燥、粉碎、包装等工艺制成的粉末。

③斑兰速溶粉：以人工种植的斑兰叶为主要原料，经预处理、打浆、提取、离心或不离心、过滤或不过滤、真空干燥、粉碎、喷雾干燥、包装等工艺制成的粉末。

筛下物：通过某一筛孔尺寸下层的物质。

这里也给筛下物做了定义，因为斑兰粉工艺的不同，其粉粒粗细度都会不同，就需要通过过筛手段达到区分的目的。

(2)感官指标

斑兰粉的感官要求包括色泽、滋味与气味、性状、杂质。色泽依据几家企业提供的样本，大致颜色从青绿色至暗绿色，结合本产品的原料特点，最后决定从色泽、滋味与气味、性状、杂质多个方面进行描述。

(3)理化指标

理化指标包括水分、细度、角鲨烯、亚油酸。

水分：水分是指食品中所含水的质量占食品总质量的百分率，水在食品中的存在形式分为游离水和结合水。由于斑兰粉富含各种营养成分，水分过高会使细菌容易繁殖，造成产品变质，进而对口感影响较大，本标准根据收集到的产品及在产企业的反馈，将水分含量定值为 $\leq 7.0\%$ 。

细度：细度是指粉末颗粒的粗细程度。根据产品工艺的不同，对细度的要求也不同，细度是影响口感和溶解度的一个指标，本标准根据产品的特点还有征求意见稿的反馈，将速溶粉的过筛目数定值为 ≥ 20 目，干燥粉过筛数定值为 ≥ 100 目。

角鲨烯：角鲨烯是一种萜类化合物，广泛存在于自然界中，具有降胆固醇、抗肿瘤、抗炎、保护心脏等作用，斑兰叶被证实含有丰富的角鲨烯，也是斑兰中特有的一种有价值的营养成分。本标准起草小组查阅了大量资料 and 不同产品的一系列的检测（检测值见表1），经统计，依据80%原则，将定值为 $\geq 140\text{mg/kg}$ 。

表1 角鲨烯检测数据

样品名称	含量 (mg/kg)
低温干燥粉	399.2
喷雾干燥粉	52.1
速溶粉	181.1
烘干粉（纯）	2163.4
冻干粉	1185.9
原浆（过滤）	218.9
原浆（不过滤）	186.6

亚油酸：亚油酸是不饱和脂肪酸的一种，也是人体中必需的脂肪酸，在医药上可用于治疗血脂过高和动脉硬化等症。斑兰叶也有文献记载含有亚油酸，根据斑兰产品的特点，本标准里觉得有必要设定亚油酸指标。标准起草小组查阅了各种文献，经统计，亚油酸含量大致为17~20区间，因此亚油酸在本标准中定值为 $\geq 14\text{mg/kg}$ 。

(4)污染物限量

查阅GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，食品分类中饮料大类里相关产品分类有植物饮料、固体饮料，但植物饮料类没有指定具体指标限值，因此本标准中污染物限量参考GB 2762中固体饮料大类，以及征求相关企业意见制定本标准的污染物限值。

(5)农药残留限量指标

查阅GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中没有具体分类，本标准中根据斑兰相关企业意见制定本标准限值。

(6)微生物限量

本标准中的斑兰粉产品分为即食和非即食两大类，即食类参照相关国标GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的限量；非即食类产品的致病菌指标参照GB 29921限量。

(五) 重大分歧意见的处理依据和结果

无

(六) 宣贯标准的要求和措施建议

无