

ICS 67.04

CCS X00/09

团 体 标 准

T/HIFSA 0005-2024

斑兰浆

Pandan syrup
(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

海南省食品安全协会

发 布

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。

本文件由海南联越食品科技有限公司提出。

本文件由海南省食品安全协会归口。

本文件起草单位：海南联越食品科技有限公司、海南省产品质量监督检验所、海南省食品检验检测中心、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、海南南派实业有限公司、海南云皓生物科技有限公司、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。

本文件主要起草人：张优云、唐闻宁、伍立锋、常虹、林敏、李欣妍、吴芳梅、欧阳欢、王秀全、潘建华、伍曾利、谢自壮、陈新荣、赵文阳。

本文件为首次发布。

斑兰浆

1 范围

本标准规定了斑兰浆的术语和定义、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。

本标准适用于第3章规定的斑兰浆的生产控制、检验和贮运等环节。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啮虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- NY/T 3673 植物油料中角鲨烯含量的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS46/004 香露兜叶（粉）
- 国家市场监督管理总局令[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

3.2 斑兰浆 pandan syrup

以人工种植的香露兜（*Pandanus amaryllifolius* Roxb）叶（斑兰叶）鲜叶为主要原料，经预处理、榨汁、过滤或不过滤，添加或不添加适量的添加剂，经杀菌或不杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的匀浆。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 斑兰叶鲜叶：应新鲜，无霉变。

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	绿色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有斑兰（香露兜）的香气，无异味	
性 状	液体，略带浑浊	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，以折光计），% $\geq$	3.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12
角鲨烯，mg/kg $\geq$	140	NY/T 3673
亚油酸，mg/kg $\geq$	14	GB 5009.168

4.4 微生物限量

4.4.1 即食产品微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

4.4.2 非即食产品致病菌限量应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注:样品的处理及采集按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,并按JJF 1070规定的方法执行。

4.6 食品添加剂

食品添加的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.8 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。每批产品抽样量不少于10个独立(总量不少于1kg),3个包装样品用于感官检验、理化指标检验,5个包装样品用于微生物指标检验,2个包装样品用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

每批产品应经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、贮存和运输

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 28118的要求。外包装应符合GB/T 6543的规定。

7.3 贮存

产品应贮存于-18℃的冷库内，冷库应定期清洁、消毒、无异味。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品混放储存。

7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为不低于12个月。
