

Q/AJBK

陕西安健博康生物科技有限公司企业标准

Q/AJBK 0002S—2020

苦瓜粉



Q/610000-11685S-2020
有效期至 20230914

2020-08-12 发布

2020-09-12 实施

陕西安健博康生物科技有限公司 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由陕西安健博康生物科技有限公司提出。
本标准由陕西安健博康生物科技有限公司负责起草。
本标准主要起草人：叶涛、薛慧。
本标准批准人：马剑峰。
本标准属首次发布。



苦瓜粉

1 范围

本标准规定了苦瓜粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以苦瓜为原料，经水提取、浓缩、干燥、粉碎、过筛、包装制成的苦瓜粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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/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 4789.10	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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
NY/T 963	苦瓜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 苦瓜：应符合 NY/T 963 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈棕黄色至深棕色
气味、滋味	微苦，具有苦瓜特有的气味和滋味，无焦糊味，无异味，无异臭
组织形态	呈均匀的干燥松散粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈均匀的棕黄色浊状液，有少许沉淀

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/%	≤ 7.0
苦瓜苷（以人参皂苷Re计）/(g/100g)	≥ 10.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	950
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、气味、滋味、组织形态、杂质：取 5g 左右的被测样品于洁净的白色瓷盘中（或 100mL 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 1g 被测样品于 50mL 烧杯中，按标签上所述的使用方法冲溶稀释后，嗅其气味，尝其滋味，静置 2min 后用肉眼在自然光线下观察其冲调性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 苦瓜苷：按附录 A 执行。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质检部门随机抽样进行检验，抽样基数不得小于 50kg，在每组批中随机抽取 1kg 样品，抽样数量不少于 8 个最小包装。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上（包括 3 个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸板桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。



附 录 A
(规范性附录)
苦瓜苷的含量测定

A.1 仪器与用具

A.1.1 紫外-可见分光光度仪。

A.1.2 超声波清洗仪。

A.1.3 分析天平：感量0.00001g。

A.2 试剂和溶液

A.2.1 甲醇，香草醛，冰醋酸，高氯酸。

A.2.2 人参皂苷Re对照品。

A.3 操作程序

A.3.1 标准品溶液制备：精密称取对照品10mg，置10mL容量瓶中，加甲醇适量，超声处理使溶解，放冷，加甲醇定容至刻度，摇匀，即得对照品溶液。

A.3.2 供试品溶液制备：精密称取样品50mg，置10mL容量瓶中，加甲醇适量，超声处理使溶解，放冷，加甲醇定容至刻度，摇匀，离心，即得样品溶液。

A.3.3 测定法：精密吸取0.1mL样品溶液，置磨口具塞管中，60℃挥干溶剂，加新配置的5%香草醛-冰醋酸(=500:10(重量mg体积mL)) 0.2mL，高氯酸0.8mL，于60℃水浴中加热15min后取出，冰水冷却，加冰醋酸5mL，摇匀，溶液为蓝紫色，对照品同法操作。以相应试剂(新配置的5%香草醛-冰醋酸0.2mL，高氯酸0.8mL，于60℃水浴中加热15min后取出，冰水冷却，加冰醋酸5mL，摇匀)为空白，立即照紫外-可见分光光度法，在550nm的波长处测定对照品溶液和样品溶液吸光度。按下列公式(1)计算：

$$X = \frac{A_{\text{样}} \times W_{\text{标}} \times S_{\text{标}}}{A_{\text{标}} \times W_{\text{样}}} \dots\dots\dots(1)$$

——X：苦瓜苷含量(g/100g)；

——A_样：样品吸光度值；

——W_标：对照品称样量(mg)；

——S_标：对照品纯度(%)；

——A_标：对照品吸光度值；

——W_样：样品称样量(mg)。