

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS45/077—2022

食品安全地方标准 罗汉果粉

2023-02-01 发布

2023-05-01 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按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。

本文件起草单位：南宁海关技术中心、桂林罗汉果协会、桂林市食品药品审评查验中心。

本文件主要起草人：赵永锋、蓝福生、官民、吕春秋、黎杏玉、李健、罗兆飞、梁振华、谭泰梁、蔡翔宇、欧玉玲、徐艺溶、谭春翠。

食品安全地方标准

罗汉果粉

1 范围

本文件规定罗汉果粉的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜（干）罗汉果为原料，经干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的罗汉果原粉或以鲜罗汉果为原料，经破碎、提取、分离、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的罗汉果提取粉。

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 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 1886.77-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35476 罗汉果质量等级
- NY/T 694 罗汉果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗汉果原粉

以鲜（干）罗汉果为原料，经干燥、粉碎、包装等工艺制成的罗汉果原粉。

3.2

罗汉果提取粉

以鲜罗汉果为原料，经破碎、提取、分离、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的罗汉果提取粉。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜罗汉果

应新鲜，无霉变、腐烂、病虫害，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.2 干罗汉果

应符合GB/T 35476 或NY/T 694的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色至棕褐色
组织形态	均匀粉状，无霉变，无结块
气味和滋味	具有本品应有的香气和甘甜滋味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	罗汉果原粉	罗汉果提取粉
水分/（g/100g）	≤ 10.0	6.0
罗汉果甜苷 V/（g/100g）	≥ 1.0	1.0~<20.0
黄曲霉毒素 B ₁ （μg/kg）	≤	5.0
铅/（mg/kg）	≤	0.5
总砷/（mg/kg）	≤	0.5
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g) ≤	50			
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官

取适量样品平摊于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下，用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法冲泡后品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 罗汉果甜苷 V

按 GB 1886.77-2016 附录 A 规定的方法测定。

6.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

6.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.1 判定规则

7.1.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

7.1.2 检验结果中若有项目不符合本文件时，允许按相关规定进行复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求；并标明产品类别、食用方法、罗汉果甜苷 V 的含量。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不应重复使用。

8.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

8.4 贮存

8.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

8.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。
