

团 体 标 准

T/LYFIA 0018—2020

白果粉

2020-6-12 发布

2020-7-12 实施

临沂市食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由临沂市食品工业协会提出。

本标准主要起草单位：临沂市食品工业协会，浙江大学山东（临沂）现代农业研究院、郯城县检验检测中心，郯城天一银杏酒业有限公司，临沂市技师学院。

本标准主要起草人：巩大勇、聂鹏程、张昕、冯蕾。

白果粉

1 范围

本标准规定了白果粉的技术要求，生产加工过程卫生要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白果（银杏果）为原料，经去皮清洗、挑选、清洗、磨浆细化（粉碎）、均质喷雾干燥（或烘干）、包装等工艺制成的白果粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 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 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量技术监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》一部

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 白果（银杏果）

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→去皮清洗→挑选→清洗→磨浆细化（粉碎）→均质喷雾干燥（或烘干）→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	淡黄色，色泽均匀一致
滋味和气味	具有白果特有的滋味和气味，无异味
状态	干燥均匀粉末状，无受潮、无结块、无霉斑
杂质	无生虫及其他肉眼可见的外来异物

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
蛋白质/(g/100g) \geq	4.0
水分/(g/100g) \leq	10.0
总砷 (As)/(mg/kg) \leq	0.5
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	1.0
总汞 (Hg)/(mg/kg) \leq	0.3

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(CFU/g) \leq	20000
大肠菌群/(MPN/100g) \leq	90
霉菌/(CFU/g) \leq	50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量技术监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

将产品其置于洁净干燥的白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，观察其色泽，状态，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行。

5.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按GB 5009.17规定的方法进行。

5.2.6 微生物指标

按GB/T 4789.21规定的方法进行。

5.2.7 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

按每批产品的万分之五随机抽取样品，但每批随机取样不少于1.5kg。将样品二等分，一份检验，一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 检验分类

分出厂检验和型式检验。

6.3.2 出厂检验

6.3.2.1 出厂检验项目

- a) 感官指标；
- b) 净含量；
- c) 水分；
- d) 菌落总数；
- e) 大肠菌群。

6.3.2.2 产品出厂

每批产品须经企业质量检验部门检验合格并签发合格证方可出厂。

6.3.3 型式检验

6.3.3.1 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

6.3.3.2 正常生产时，每半年型式检验不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原辅材料、生产设备、生产工艺等发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年及以上，恢复生产时；
- c) 新产品投产前；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差距的；
- e) 上级主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，判该批产品不合格。其他项目如有不少于一项不合格，则在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有不少于一项不合格，则判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718，GB 28050 及相关要求的规定。但不得有“保健”及类似含义的字词。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应该清洁无污染，运输过程中应防止日晒、雨淋、受潮、污染。严禁与有腐蚀性、有毒、有异味的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应存放在干燥、阴凉、通风的仓库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、挥发性、腐蚀性物质混存。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输、贮存，保质期为 12 个月。
