

怀宁县蓝莓技术协会团体标准

T/HNLM 001.11-2019

怀宁蓝莓 第 11 部分：蓝莓全粉

2019-11-18 发布

2019-11-30 实施

怀宁县蓝莓技术协会 发布

前言

T/HNLM《怀宁蓝莓》分为 11 个部分：

- 第 1 部分：育苗技术操作规程；
- 第 2 部分：栽培管理技术规范；
- 第 3 部分：采后保鲜贮运技术规程；
- 第 4 部分：蜂蜜；
- 第 5 部分：果干；
- 第 6 部分：果汁饮料；
- 第 7 部分：酵素固体饮料；
- 第 8 部分：酵素饮料；
- 第 9 部分：蓝莓果酱；
- 第 10 部分：蓝莓酥；
- 第 11 部分：蓝莓全粉。

本部分为 T/HNLM《怀宁蓝莓》的第 11 部分。

本部分按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本部分由怀宁县蓝莓技术协会提出。

本部分起草单位：合肥学院、安徽省农业科学院农产品加工研究所。

本部分主要起草人：蔡敬民、胡勇、王储炎、吴茜茜。

蓝莓全粉

1 范围

本标准规定了蓝莓全粉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以蓝莓果为主要原料，经挑选、清洗、打浆、干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的蓝莓全粉。

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，仅所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 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
 - 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 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定
 - GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定
 - GB 5009.11 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总汞及有机汞的测定
 - GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
 - GB 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检测菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检测大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准食品微生物学检测沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准食品微生物学检测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 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
 - GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋
 - GB/T 12456 食品中总酸的测定
 - GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生标准
 - GB/T 27658-2011 蓝莓
 - GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
 - JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY/T 1884 绿色食品果蔬粉
- 定量包装商品计量监督管理办法国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）

3 术语和定义

下列属于和定义适用于本标准。

3.1 蓝莓全粉 Blueberry Power

蓝莓全粉是以蓝莓果为原料，经挑选、清洗、打浆、干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的富含蓝莓营养成分的一种产品。

3.2 焦粉 Char

生产过程中，因受热温度过高，时间过长导致颜色变黑的颗粒。

3.3 结块 Agglomeration

因挤压、贮运温度过高或水分含量过高而形成的片状、块状物。

4 要求

4.1 原料

蓝莓应符合GB/T27658-2011的规定。

4.2 辅料

生产用水应符合GB5749的规定。

4.3 感官

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
气味滋味	具有蓝莓固有的气味及滋味，无异味
色泽	忽悠蓝莓固有的色泽，且均匀一致
组织形态	疏松、均匀一致的颗粒
缺陷	有明显异味、明显结块及焦粉
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		要求
水分, %	≤	8.0
灰分, %	≤	8.0
总酸 (以无水柠檬酸计), %	≤	10.0

4.5 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项目		要求
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02
农药最大残留限量		按 GB 2763 的规定执行
菌落总数, cfu/g	≤	10000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9
霉菌与酵母, cfu/g	≤	50
沙门氏菌		不得检出
金黄色葡萄球菌		不得检出

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检测

取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、组织形态、杂质、结块及焦粉，嗅其气味，品尝其口感。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定执行

6.2.3 总酸

按GB/T12456规定执行

6.3 卫生指标检测

6.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.3.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.3.3 砷

按GB5009.11规定执行。

6.3.4 汞

按GB 5009.17规定执行。

6.3.5 农药残留

按GB 2763规定执行。

6.3.6 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

6.3.7 大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

6.3.8 霉菌与酵母计数

按GB 4789.15规定执行。

6.3.7 致病菌

按GB 4789.4; GB 4789.10规定执行。

6.4 净含量

按JJF1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 批

同一班次生产和包装,且同品种、同等级、同规格、同净含量的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 抽样应具有代表性,在整批产品的不同部位,按规定件数随机抽取样品。

7.2.2 每批产品在100件以下时,抽样数量按3%抽取;超过100件时,每增加100件增抽1件,增加部门不足100件时按100件计算。

7.2.3 瓶装及其他小包装产品,同一批次取样件数,250g以上的包装,每件不得少于3个,250g以下的包装,每件不得少于6个。

7.2.4 从每个产品的上、中、下三部分分别取样,每个取样数量应基本一致,将全部样品充分混匀后,以四分法抽取1.5kg供作试样。

7.2.5 所取样品装入清洁干燥的容器内供检验,用作微生物检验的样品应按无菌操作程序进行取样。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验的项目包括感官指标、理化指标、卫生指标、包装、标签。

7.3.2 产品出厂须经逐批检验,检验合格后并签发合格证、注明生产日期、检验员代号等方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时每半年应对产品进行一次型式检验。

7.4.3 有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

-----原料、设备、工艺有较大改变,有可能影响产品质量时;

-----长期停产,恢复生产时;

-----出厂检验与上次型式检验有较大差异时;

-----购货合同中规定了型式检验的;

-----国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 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。

7.5.2 检验结果中有一项感官指标、卫生指标不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。不得复检。

7.5.3 检验结果中理化指标不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

标签应符合 GB 7718 的规定，标签上标明保质期。

8.2 包装

内包装材料采用符合GB/T 10004规定的以铝箔（Al）或以聚酯（PET）为基材生产的复合袋。

8.3 运输

8.3.1 运输、装卸时应小心轻放，严禁撞击、挤压和日晒雨淋。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物质混装。

8.4 贮存

8.4.1 应贮存在干燥、防御、防虫、防霉、避光的库房中。贮存温度低于20℃，相对湿度不大于60%。

8.4.2 不应与潮湿、有毒、有害、有腐蚀性的易挥发、有异味的物质同库贮存。

8.4.3 存放时应铺有垫板，垫板高度应大于、等于100 mm，成品对方与墙面相距不小于20 cm，对方层数不应超过6层。

9 保质期

在符合规定的运输贮存条件、包装完整、未经开启封口的情况下，保质期为12个月，保存期为24个月。