



410792S-2019



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0010S-2019

陈皮粉

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

河南立奥食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南立奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南立奥食品有限公司。

本标准主要起草人：董夙敏。

H N

Q B

陈皮粉

1 范围

本标准规定了陈皮粉的要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以陈皮为原料，经清理、烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 陈皮是在自然陈化环境下保存时间三年或以上的柑皮。此阶段皮含水分、糖分和挥发油较少，不易烧皮、返潮、霉变和虫蛀。颜色较深，不带鲜果气味。

2.1.2 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状、无结块	从混合均匀的样品中取出100g,置于洁净白色的瓷盘中,在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物,嗅其气味,温开水漱口,品其滋味
色泽	黄棕色	
气味和滋味	具有陈皮粉应有的气味、无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
粗细度(40目筛子)	全部通过	GB/T 5507
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3MPN计数法

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

陈皮粉是以陈皮为原料，经清理、烘干、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《中华人民共和国药典》2015年版的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南立奥食品有限公司

H N

Q B