

ICS 67.080.10
X24
备案号：20714-2007

DB46

海南省地方标准

DB46/T 75—2007

食用槟榔

2007-04-30 发布

2007-07-01 实施

海南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由海南省技术监督局提出。

本标准起草单位：中国热带农业科学院分析测试中心。

本标准主要起草人：尹桂豪、章程辉、谢德芳、刘洪升、王天陆。

食用槟榔

1 范围

本标准规定了食用槟榔的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。本标准适用以槟榔干果为主要原料，经煮制或浸渍、切片、点卤和干燥等主要工序加工制作而成的干态制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1898 食品添加剂 沉淀碳酸钙
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4578 食品添加剂 糖精钠
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.31 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.121 食品中脱氢乙酸的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8850 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯
- GB 8851 食品添加剂 对羟基苯甲酸丙酯
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 12488 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 487 槟榔干果

QB/T 1505 食品用香精

QB/T 2347 麦芽糖饴（饴糖）

QB 2393 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（AK糖）

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

3 术语与定义

NY/T 487确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食用槟榔

指以槟榔干果为主要原料，经煮制或浸渍、切片、点卤、干燥等主要工序加工制作而成的干态制品。

3.2

槟榔加工用卤水

在槟榔制品加工过程中，以饴糖、石灰为主要原料，辅以甜味剂、香精香料熬制而成的粘稠液体。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 槟榔干果应符合 NY/T 487 的规定。

4.1.2 饴糖应符合 QB/T 2347 的规定。

4.1.3 糖精钠应符合 GB 4578 的规定。

4.1.4 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 12488 的规定。

4.1.5 石灰应符合 GB 1898 的规定。

4.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 QB 2393 的规定。

4.1.7 对羟基苯甲酸乙酯（或对羟基苯甲酸丙酯）应符合 GB 8850（或 GB 8851）的规定。

4.1.8 香精（或香料）应符合 QB 1505（或 GB/T 15691）的规定。

4.1.9 加工槟榔用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
形态	大小、长短、厚薄基本一致
色泽	具有该产品应有的颜色和光泽
滋味与口感	具有该产品应有的味道与香气，无苦味和异味
杂质	不允许有外来杂质

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令的规定。

4.4 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
铅（以Pb计，mg/kg）	≤ 0.5
总砷（以As计，mg/kg）	≤ 0.5
铜（以Cu计，mg/kg）	≤ 10

表 2 (续)

项 目	指 标
有机磷农药 (mg/kg)	不得检出
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) (g/kg)	≤ 3.0
糖精钠 (g/kg)	≤ 5.0
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (g/kg)	≤ 6
脱氢乙酸 (g/kg)	≤ 0.3
对羟基苯甲酸乙酯 (或对羟基苯甲酸丙酯) (g/kg)	≤ 0.5
二氧化硫 (mg/kg)	≤ 50
其它食品添加剂	按GB 2760中陈皮、话梅类执行

4.5 微生物指标

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)	≤ 1000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 30
霉菌 (cfu/g)	≤ 50
致病菌 ^a	不得检出
a: 致病菌是指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。	

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品放于白色瓷盘上,用目测观察,鼻嗅,口尝品评。

5.2 净含量

按JJF 1070中规定执行。

5.3 理化指标的检验

5.3.1 铅

按GB/T 5009.12规定执行。

5.3.2 总砷

按GB/T 5009.11规定执行。

5.3.3 铜

按GB/T 5009.13规定执行。

5.3.4 乙酰磺胺酸钾

按GB/T 5009.140规定执行。

5.3.5 糖精钠

按GB/T 5009.28规定执行。

5.3.6 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)

按GB/T 5009.97规定执行。

5.3.7 脱氢乙酸

按GB/T 5009.121规定执行。

5.3.8 对羟基苯甲酸乙酯 (或对羟基苯甲酸丙酯)

按GB/T 5009.31规定执行。

5.3.9 二氧化硫

按GB/T 5009.34规定执行。

5.3.10 有机磷农药

按GB/T 5009.20规定执行。

5.4 微生物指标的检验

5.4.1 菌落总数

按GB/T 4789.2规定执行。

5.4.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定执行。

5.4.3 霉菌

按GB/T 4789.15规定执行。

5.4.4 致病菌

按GB/T 4789.4、GB/T4789.5、GB/T 4789.10规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同批原料、同一班次生产的同品种规格的产品为同一批。

6.2 抽样

按GB/T 10782的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经检验合格方可出厂，并附产品检验合格证。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也必须进行：

- a) 产品投产前、停产后重新生产时；
- b) 更改主要原料、配方、工艺时；
- c) 国家质量监督部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目：本标准规定的全部项目。

6.5 判定原则

6.5.1 出厂检验项目全部符合标准要求，则判定该批产品为合格品；微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格；其余指标不符合标准要求时，可加倍取样进行复检，以复检结果为最终判定依据。

6.5.2 型式检验项目全部符合标准要求，则判定该批产品为合格品；型式检验项目不超过2项理化指标不符合标准要求时，可加倍抽样对不合格项目进行复检，复检合格，则判定该批产品为合格品，复检后仍有一项不符合标准要求时，判定该批产品为不合格品；超过2项理化指标不符合标准要求时，判定该批产品为不合格品；微生物指标一项不合格，判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718的规定，必须标明：产品名称、生产厂名、厂址、净含量、配料、生产日期、保质期、执行标准、食用方法、贮存条件；外包装上的图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料必须使用食品包装用的包装材料，同时应符合GB 9683规定的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，严防日晒、雨淋、成品在储运中，不应接触和靠近潮湿、有腐蚀和易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质放在一起。

7.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉处，且不得与有毒、有害和有污染的物品混贮。
保质期不低于2个月。
