ICS 67.040
CCS X80

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

麦绿素粉（大麦嫩苗提取粉）

Green barley essence powder

（报批稿）

（本草案完成时间：2022.10.10）

工业和信息化部标准报批公示

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

前　言

本文件按照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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国特殊膳食标准化技术委员会（SAC/TC466）归口。

本文件起草单位：杭州博可生物科技股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、芜湖国泰数字检测认证研究院有限公司、华测检测认证集团股份有限公司、江苏博可生物科技发展有限公司、杭州麦记科技有限公司。

本文件主要起草人：徐新月、曾军英、仇凯、陈洪周、东思源、马亚敏、喻民、叶才源、鲍忠定。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

麦绿素粉（大麦嫩苗提取粉）

1 范围

本文件规定了麦绿素粉（大麦嫩苗提取物）的原料要求、感官要求、理化指标、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于麦绿素粉（大麦嫩苗提取粉）的生产、检验和销售。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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
《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020）年版》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
麦绿素粉 green barley essence powder
大麦嫩苗提取粉
以新鲜大麦嫩苗为原料，经预处理、清洗、榨汁，固液分离后再提取、细胞破壁、控温浓缩、喷雾干燥等工艺得到的具有酶活性的深绿色粉末。

4 要求

4.1 原料要求

应选用植株高度为25 cm~35 cm的大麦嫩苗，其具有该品种固有的色泽，外观应清洁、新鲜，不失水，无老叶、黄叶和残叶。茎秆应鲜嫩，无孕穗、腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害及机械伤害等。农药残留和污染物限量应符合相关标准的要求。

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	深绿色
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
组织形态	粉末状、细腻无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项　目	要　求
水分/（%）　≤	10
灰分/（%）　≤	20
蛋白质/（%）　≥	20
超氧化物歧化酶（SOD）活力/（U/100g）　≥	5 000
总黄酮（以芦丁计）/（mg/100g）　≥	1 000

4.4　净含量

应符合相关标准和规定的要求。

4.5　食品安全

应符合GB 7101中固体饮料的要求。

5　试验方法

5.1　感官要求

称取10 g样品，散放在白色搪瓷平盘中，在自然光下直接观察样品的色泽、品尝其滋味、嗅其气味，并观察形态和杂质。

5.2　水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

5.3　灰分

按GB 5009.4规定的方法检验。

5.4　蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验，氮折算成蛋白质的折算系数为6.25。

5.5　SOD 活力

按GB/T 5009.171的方法检验。

5.6 总黄酮

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020）年版》中的总黄酮的测定方法进行检验。

5.7 净含量

按JJF 1070 中有关规定执行。

5.8 食品安全

按GB 7101中固体饮料相关要求和检测方法检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

感官、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群为出厂检验项目。

6.1.2 型式检验

型式检验的项目包括本文件中规定的全部项目。常年生产的产品每12个月应进行1次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a)新产品投产；

b)正常产品如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；

c)停产12个月后恢复生产；

d)出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；

e)国家质量监督机构提出进行型式检验的要求。

6.2 抽样

6.2.1 组批

同一条生产线连续生产的同一日期生产的同工艺、同品种、同规格的产品为一批产品为一批。

6.2.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取不少于3个最小包装单位样品，然后，用取样工具伸入每袋的下3/4处，所取试样不应少于100 g。将选取的试样混匀，装入取样袋中，粘贴标签，注明生产班组、产品名称、批号及取样日期和地点。微生物抽样按GB 4789.1规定的采样方法采集样品。

6.3 判定规则

6.3.1 所检项目的检验结果全部符合标准要求时，判定该批产品合格。

6.3.2 微生物指标有一项不合格时，判定该批产品不合格，且不应复验；污染物限量指标有一项不合格时，应在原批次产品中加倍抽样复验一次，判定以复验结果为准，复验后仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格。

6.3.3 理化指标如有不符合本文件时，应在原批次产品中加倍抽样复验一次，复验后仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

内包装材料应符合相关标准的规定，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。内、外包装均应紧密、整洁，有一定的遮光性和透水透氧性。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干燥，无污染物。产品运输过程中，应遮盖，防雨防晒，不应与有毒有害和有异味的物品混运，搬运时应小心轻放。

7.4 贮存

产品应宜贮存在5℃~15℃的冷库内。仓库应清洁、干燥、无鼠虫害。产品应堆放在有垫板，离地10 cm以上，离墙20 cm以上的地方。

工业和信息化部标准报批公示