



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3268—2020

## 辣木叶粉

*Moringa oleifera* leaf powder

行业标准信息服务平台

2020-11-19 发布

2021-05-19 实施

国家粮食和物资储备局 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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：昆明市粮油饲料产品质量检验中心、云南省热带作物科学研究所、云南天佑科技开发有限公司。

本文件主要起草人：李维香、吕世懂、张继光、李海泉、顾文宏、刘晓松、吉柳松、钟一平、曲良冉。

行业标准信息服务平台

# 辣木叶粉

## 1 范围

本文件确立了辣木叶粉的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输的要求。

本文件适用于以辣木树的羽状复叶为原料,经分选、清洗、脱水、干燥、粉碎、包装等工艺制成的辣木叶粉。

## 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 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
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 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定	
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定	
GB 5009.91	食品安全国家标准	食品中钾、钠的测定	
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定	
GB/T 5490	粮油检验	一般规则	
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	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**辣木** *moringa oleifera*

辣木,又称鼓槌树、山葵树、奇树,为辣木亚目辣木科辣木属,属单科单属植物,为多年生常绿小乔木至大乔木,花期全年,果期6月—12月。

### 3.2

**辣木叶粉** *moringa oleifera leaf powder*

以辣木树的羽状复叶为原料,经分选、清洗、脱水、干燥、粉碎、包装等工艺制成的粉状产品。

## 4 质量要求

### 4.1 原料要求

辣木叶:新鲜、成熟、色泽正常,无沙土、无病虫害、无异味及无腐烂变质现象。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 辣木叶粉感官要求

项 目	要 求
色泽	浅绿色、黄绿色或绿色
气味	具有辣木叶粉应有的气味,无异味
组织形态	均匀粉末状,无结块
杂质	无肉眼可见的外来异物,可有极少量辣木嫩枝细梗
粗细度	粉末细度能通过 CQ 20 号筛

### 4.3 质量指标

辣木叶粉质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 辣木叶粉质量要求

项 目	质量要求
蛋白质含量(以干物质计)/(g/100 g) $\geq$	28.0
灰分含量(以干物质计)/(g/100 g) $\leq$	13.0
水分含量/(g/100 g) $\leq$	8.0
钙/(mg/kg) $\geq$	15 000
钾/(mg/kg) $\geq$	10 000
铁/(mg/kg) $\geq$	140
总膳食纤维(以干物质计)/(g/100 g) $\geq$	18.0

### 4.4 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) $\leq$	100 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	300
注:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。	

#### 4.5 食品安全要求

按食品安全标准和相关法律法规规定的要求执行。

#### 5 检验方法

- 5.1 感官要求:取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
- 5.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定的方法测定,蛋白质换算系数为 6.25。
- 5.3 灰分:按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 5.4 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 5.5 钙:按 GB 5009.92 规定的方法测定。
- 5.6 钾:按 GB 5009.91 规定的方法测定。
- 5.7 铁:按 GB 5009.90 规定的方法测定。
- 5.8 总膳食纤维:按 GB 5009.88 规定的方法测定。
- 5.9 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 5.10 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 6 检验规则

##### 6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

##### 6.2 组批

同种产品,每天生产的为一个批次。

##### 6.3 出厂检验

- 6.3.1 产品出厂需经检验部门按批检验,检验合格方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分含量、菌落总数。

##### 6.4 型式检验

- 6.4.1 本标准第 4 章中所要求的全部指标为型式检验项目。
- 6.4.2 有下列情况之一时,应该进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产情况下,每年进行一次;
- f) 市场监管部门提出要求时。

##### 6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果全部符合本标准要求的判定该批产品为合格。
- 6.5.2 若有一项及以上指标不符合本标准要求,可以在原批次产品中双倍采样复检一次,判定以复检结果为准。复检结果如仍有一项及以上指标不符合本标准要求,则判定该批产品为不合格。

## 7 标志、标签、包装、贮存和运输

### 7.1 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 7.3 包装

包装材料、容器应清洁、无毒、无异味，应牢固、不产生撒漏，应符合相关标准的规定。

### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的地方，防潮、防霉变、防虫蛀。严禁与有毒有害物质混贮、混放。

### 7.5 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、有污染性等有害物质混运。运输中应防止雨淋、日晒、受潮、污染、挤压、碰撞和标签脱落。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。