

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0010S—2017

诺丽酵素汁



2017-11-28 发布

2017-12-27 实施

海南云皓生物科技有限公司

发布

前 言

本标准由海南云皓生物科技有限公司提出。
本标准由海南云皓生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：伍曾利、吴家强、王唐洪。
本标准首次发布。

诺丽酵素汁

1 范围

本标准规定了诺丽酵素汁的产品分类、技术要求，生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的诺丽酵素汁产品的生产控制、检验、贮运等环节。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《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123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 诺丽酵素原汁

以诺丽果为原料，经前处理、发酵、榨汁、过滤、均质或不均质、灌装、杀菌、包装等工艺制成的诺丽酵素原汁。

3.2 诺丽水果酵素汁

以上述诺丽酵素原汁为原料，添加或不添加草莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、桑葚汁、针叶樱桃汁、柠檬汁、青金桔汁、苹果浓缩汁、菠萝汁等，经调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成的诺丽水果酵素汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 诺丽果：诺丽果（*Morinda citrifolia* L.，英文名称 NONI、中文译名诺丽、诺尼）的果实应新鲜、无破损、无污染，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 草莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、苹果浓缩汁：应符合 GB 17325 的要求。

4.1.3 桑葚汁、针叶樱桃汁、柠檬汁、青金桔汁、菠萝汁：应符合 GB/T 3112 的要求。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	黄褐色至深褐色	取适量试样置于洁净的60ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	澄清液体或浑浊液体，允许有少量沉淀	
气味与滋味	微酸、具有诺丽果特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	诺丽酵素原汁	诺丽水果酵素汁	
可溶性固形物含量（20℃，以折光计），% ≥	5.0	10.0	GB/T 12143

项 目	指 标		检验方法
	诺丽鲜果原汁	诺丽水果酵素汁	
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.04	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16

注: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤	20			GB 4789.16
酵母, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样,不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2L,抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验,1/2 用于

微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求、非经商业无菌生产的产品检验菌落总数、大肠菌群）和标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标中若有任何一项不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、储存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1及GB/T 18454、GB 4806.5、GB 4806.7的规定；运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。

