

Q/JLH

海南食品安全企业标准

Q/JLH 0051S—2018

有机凤梨酵素(儿童型)

备案号: 460116S-2018
日期: 2018年3月20日
至 2021年3月19日



2018-03-01 发布

2018-03-20 实施

海南金芦荟生物工程有限公司

发布

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》要求制定本标准。

本标准由海南金芦荟生物工程有限公提出。

本标准由海南金芦荟生物工程有限公起草。

标准的附录A为规范性附录。

本标准起草人：黄初笑、符萍。

本标准为首次发布。

机有机凤梨酵素(儿童型)

1 范围

本标准规定了有机凤梨酵素(儿童型)的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求,试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以水、凤梨、奇异果、葡萄籽、诺丽果、针叶樱桃、蓝莓、山药、山楂为主要原料,黄原胶、甜菊糖苷、山梨酸钾为辅料,经破碎榨汁、加热过滤、原汁灭菌、发酵、过滤、调甜、灭菌、分装等工序制成的有机凤梨酵素(儿童型)的生产控制、检验和贮存等环节。

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 4789.2 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 大肠菌群测定
- 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料良好生产规范
- GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 13886 黄原胶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 450 菠萝

YBB 00092002-2015 口服液体药用高密度聚乙烯瓶

YBB 00152002-2015 药用铝箔

YBB 00282002-2015 低硼硅玻璃管制口服液体瓶

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》

《中华人民共和国药典》(2015年版 一部)

《中华人民共和国药典》(2015年版 二部)

卫生部公告2010年第9号《关于批准金花茶、显脉黄芩花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 凤梨

应符合NY/T 450的要求。

3.1.2 奇异果、葡萄籽、诺丽果、蓝莓

应新鲜、无腐烂变质、无病虫害。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.3 针叶樱桃

应符合卫生部公告2010年第9号的规定。

3.1.4 山药、山楂

应符合《中华人民共和国药典》(2015年版 一部)的要求。

3.1.5 黄原胶

应符合GB 13886的要求。

3.1.6 甜菊糖苷

应符合GB 8270的要求。

3.1.7 生产用水

应符合《中华人民共和国药典》(2015年版 二部)纯化水的要求。

3.1.8 山梨酸钾

应符合GB 13736的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
性 状	粘稠液体，允许略有少量沉淀，振摇后无絮状沉淀
色 泽	淡黄色至褐色
气味与滋味	具有本品特有的滋味及气味、无异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃), %	≥ 1.0
总糖(以蔗糖计), g/L	≥ 5.0
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 1.0
山梨酸钾, g/L	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.05
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2
六六六, mg/L	≤ 0.2
滴滴涕, mg/L	≤ 0.1

3.4 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/mL	≤ 100
大肠菌群, MPN/100mL	≤ 3
霉菌/酵母菌, CFU/mL	≤ 20
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

取 2-3 瓶样品, 倒出内容物于无色玻璃容器内, 在自然光下观察其色泽和性状, 并嗅其气味, 品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行测定。

6.2.2 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法进行测定。

6.2.3 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法进行测定。

6.2.4 山梨酸钾

按 GB/T 5009.29 规定的方法进行测定。

6.2.5 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

6.2.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法进行测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法进行检验。

6.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法进行检验。

6.3.4 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 原料入库要求

要求原料品质优良，卫生，不得受到农药、化学物质、有害金属及放射性物质污染，不得含有对人体有害的毒素；原辅材料采购严格执行食品卫生标准，应有采购地或产地的卫生检验合格证件；生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准后方可用于生产。

7.2 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规格产品为一组批。

7.3 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。每批产品抽样数量不少于 2L，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/4 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。

7.4 出厂检验

产品出厂前由质量检验部门按产品标准逐批进行检验，符合标准方可出厂，每批出厂都应附有质量合格证。出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量、总糖、菌落总数、大肠菌群、标签等。

7.5 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.6 判定规则

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。微生物指标不符合本标准要求的，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本标准要求的，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、储存

8.1 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

产品采用符合食品卫生要求的铝箔、聚乙烯瓶、玻璃瓶包装，按客户需求包装。铝箔箔、聚乙烯瓶、玻璃瓶包装还应符合 GB 4806.1，并应分别符合 GB 4806.9、GB 4806.7 和 GB 4806.5 的规定。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 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，防挤压、碰撞、冻结。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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无有害气体污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。