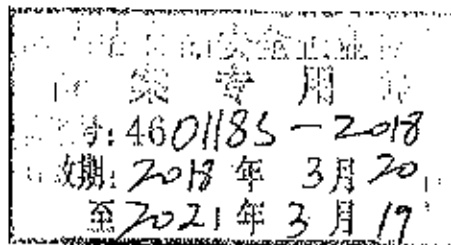


# Q/JLH

## 海南食品安全企业标准

Q/JLH 0052S—2018

### 有机凤梨酵素(男士型)



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有限公司提出。

本标准由海南金芦荟生物工程有有限公司起草。

本标准起草人：黄初笑、符萍。

本标准为首次发布。

## 有机凤梨酵素(男士型)

### 1 范围

本标准规定了有机凤梨酵素(男士型)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、诺丽果、桑椹、针叶樱桃、库拉索芦荟凝胶为主要原料,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、调配、灭菌、分装等工序制成的有机凤梨酵素(男士型)的生产控制、检验和贮运等环节。

### 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 4789.2 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 12696 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8号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》

卫生部公告2010年第9号《关于批准金花茶、显脉旋覆花(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 诺丽果

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 桑椹

应符合《中华人民共和国药典》(2015年版 一部)的要求。

##### 3.1.4 针叶樱桃

应符合卫生部公告2010年第9号的规定。

##### 3.1.5 库拉索芦荟凝胶

应符合卫生部公告2010年第8号的规定。

##### 3.1.6 黄原胶

应符合GB 13886的要求。

##### 3.1.7 甜菊糖苷

应符合GB 8270的要求。

##### 3.1.8 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。

## 3.1.9 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 |

## 3.4.1 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 4789.3-2008 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本标准要求时，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，标注“本品添加芦荟，孕妇与婴幼儿慎用”字样，并应当在配料表中标注“库拉索芦荟凝胶”。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。铝铝箔、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，仓库周围应无异气污染，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。

---