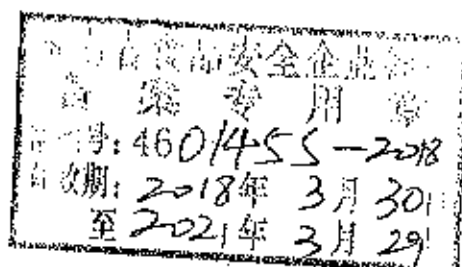


Q/NWBB

海南省食品安全企业标准

Q/NWBB 0001S—2018

诺丽果发酵液（诺丽酵素）



2018-03-01 发布

2018-03-30 实施

海南诺吾巴巴生物科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由海南诺晋巴巴生物科技开发有限公司提出。
本标准由海南诺晋巴巴生物科技开发有限公司起草。
本标准起草人：雷高标、杨依丽。
本标准为首次发布。

诺丽果发酵液（诺丽酵素）

1 范围

本标准规定了诺丽果发酵液（诺丽酵素）的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以新鲜诺丽果（*NONI*）为主要原料，经清洗、晾干、发酵、过滤、杀菌、灌装、包装等工艺制作而成的诺丽果发酵液（诺丽酵素）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 4789.1 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 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 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/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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
- 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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 诺丽果：应选用新鲜、无腐烂变质、无病虫害的诺丽果。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。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 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	检验方法
色 泽	黄褐色至深褐色	取适量试样置于 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	均匀一致的液体，允许有少量果肉沉淀	
气味与滋味	具有诺丽果应有的风味和气味，味感纯正，酸甜适口，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	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计), 100%	≥	8.0 GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≥	0.8 GB/T 12456
铅 (以 pb 计), mg/L	≤	0.5 GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 其他加工工艺生产的产品微生物限量应符合表 3 的要求。

微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g/L 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.1

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	D	C	m	M	
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为指标的绝对安全限值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

3.5

3.6 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中规定方法进行测定。

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 检验规则

6.1 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规格产品为一组批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验,检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、标签等。

6.4 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。

- 产品正式投入生产时;
- 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。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装使用玻璃瓶包装, 玻璃瓶应符合GB 4806.1和GB 4806.5的要求。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.3 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, 严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

7.4 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、防潮、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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为 24 个月。