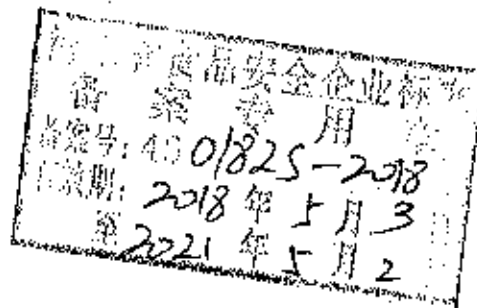


Q/WW

海南省食品安全企业标准

Q/WW 0017S—2018

诺丽酵素粉



2018-04-01 发布

2018-05-01 实施

海南万维生物制药技术股份有限公司 发布

前 言

本标准由海南万维生物制药技术股份有限公司提出。
本标准由海南万维生物制药技术股份有限公司起草。
本标准主要起草人：云韵琴、符文英、符传贤。
本标准首次发布。

诺丽酵素粉

1 范围

本标准规定了诺丽酵素粉的技术要求、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。

本标准适用于以诺丽 (*Noni*) 果实为原料, 经前处理、发酵、榨汁、过滤、添加或不添加麦芽糊精、柠檬酸等为辅料, 调配、杀菌或不杀菌、干燥、包装等工艺制成的诺丽酵素粉产品的生产控制、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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12696 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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 原辅料要求

3.1.1 诺丽 (Noni) 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。

3.1.2 麦芽糊精: 应符合 GB/T 20884 的要求。

3.1.3 柠檬酸: 应符合 GB 1886.235 的要求。

3.1.4 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	具有该品种应有的色泽	取5g试样置于洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光下观察色泽和性状, 按标签上所述方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其气味, 辨其滋味, 静置2min后, 看烧杯底部有无杂质
性 状	呈疏松、均匀一致的粉末状	
滋味与气味	具有本品所特有滋味和气味, 无异味、异臭	
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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非规定, 均以/25g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5 × 10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

表3 微生物限量(续)

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。

3.5 净含量

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 4 的规定。

表4 食品添加剂

食品添加剂名称	最大使用量 (g/kg)
柠檬酸	按生产需要适量使用

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一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1kg,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

产品须经厂质量检验部门每批检验,并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签等。

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;
- 主要原辅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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.1和GB 9683的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543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，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。

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；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

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为24个月。