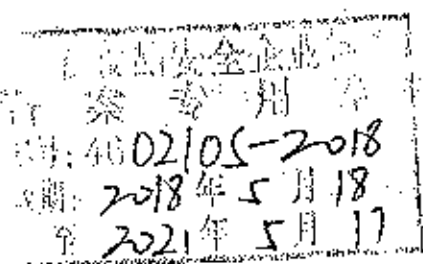


Q/YR

海南省食品安全企业标准

Q/YR 0006S—2018

诺丽果复合酵素液 (诺丽果复合酵素汁)



2018-04-20 发布

2018-05-15 实施

海南懿然生物工程有限公司

发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。
本标准由海南懿然生物工程有限公司提出。
本标准由海南懿然生物工程有限公司起草。
本标准主要起草人：肖上霄、郭茂祥。
本标准为首次发布。

诺丽果复合酵素液（诺丽果复合酵素汁）

1 范围

本标准规定了诺丽果复合酵素液（诺丽果复合酵素汁）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果酵素汁为主要原料，添加或不添加甘草、葛根、荷叶、槐花、菊花、莲子、山楂、玉米须、菊粉、菠萝、红葡萄、白葡萄、蓝莓、针叶樱桃、山竹、桑葚、芦荟凝胶、火龙果、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳酸杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、酵母菌，经发酵、压汁、过滤、均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等工艺加工制成的诺丽果复合酵素液（诺丽果复合酵素汁）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 包装物储运图示标志
- 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 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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GH/T 1022 鲜葡萄

- QB/T 2489 食品原料用芦荟制品
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 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第75号令《定量包装食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版一部）
 卫生部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2008年第12号）
 卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009年第1号公告）
 卫生部：关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 诺丽果酵素汁：应符合附录A的规定。
- 3.1.2 甘草、葛根、荷叶、槐花、菊花、莲子、山楂：应符合《中华人民共和国药典》（2015版一部）的规定。
- 3.1.3 针叶樱桃、山竹、玉米须、桑葚、蓝莓、火龙果：应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 3.1.4 菊粉：应符合卫生部2009年第5号公告的规定。
- 3.1.5 红葡萄、白葡萄：应符合卫GH/T 1022的规定。
- 3.1.6 芦荟凝胶：应符合卫生部公告2008年第12号公告的规定。
- 3.1.7 两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳酸杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌：应符合QB/T 4575的规定。
- 3.1.8 酵母菌：应符合QB/T 4575的规定。
- 3.1.9 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	试验方法
色 泽	浅棕黄褐色至深黄褐色	取适量试样置于洁净的50ml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	半透明液体，允许有果肉少量沉淀	
滋味与气味	具有诺丽果汁特有的气味	
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	标 准	检 验 方 法
可溶性固形物 (20℃, 折光计), g/100ml	≥	0.1 GB/T 12143
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
六六六, mg/L	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤	0.04 GB/T 5009.19

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

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	10 ²	10 ⁴	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 4789.15
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	100 CFU/mL	1000 CFU/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。

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, 按JJF 1070 中规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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，附有质量合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.4 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) 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求；添加芦荟凝胶的产品标签还应符合卫生部等6部局2009年第1号公告规定；运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品内包装材料为符合 GB 4806.1 及 GB 4806.5 的玻璃瓶或符合 GB/T 28118 的食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋；运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装规格为：750ml/瓶的玻璃瓶或 30ml/袋的复合膜；或根据市场和客户要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，严禁摔撞。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为室温，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染或有异味物品混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附录 A
(规范性附录)
原料要求

A.1 诺丽果酵素汁

适用于以诺丽果为原料，经发酵、过滤、包装等工艺制成的诺丽果酵素汁。产品质量应符合表A.1的要求。

表A.1 诺丽酵素汁的质量要求

项 目	要 求
色泽	棕色
滋味与气味	具有本固有酒精香味，无异味
性状	半透明液体，允许有果肉少量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质
铅(以Pb计)，mg/L	≤ 0.05
六六六，mg/L	≤ 0.05
滴滴涕，mg/L	≤ 0.05
菌落总数，CFU/g	≤ 100
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g