

ICS 67.160.20

X 51

Q/WW

海南省食品安全企业标准

Q/WW 0013S—2018

发酵诺丽汁

海南省食品安全企业标准
备案号: 4002115-2018
实施日期: 2018年5月22日
至 2022年5月21日

2018-05-20 发布

2018-06-10 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。
本标准为首次发布。

发酵诺丽汁

1 范围

本标准规定了发酵诺丽汁的技术要求、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 (*Nori*) 果实为原料, 不添加任何辅料或白砂糖等, 经自然发酵取汁, 杀菌、灌装、包装而成的用于兑制或用于加工饮料的发酵诺丽汁的生产控制、检验和储运等环节。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB/T 10786 罐头食品的测定方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- 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》

保健食品检验与评价技术规范（卫生部2003版）

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 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	褐黄色至褐色	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，允许有少量沉淀	
滋味与气味	具有本品所特有滋味和气味，无异味、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
pH值	3.0-4.2	GB 10468
可溶性固形物(20℃,以折光计),%	≥ 4.0	GB/T 12143
总黄酮(以芦丁计), mg/100mL	≥ 12.0	保健食品检验与评价技术规范(卫生部2003版)规定的方法
总皂甙(以人参皂甙Re计), mg/100mL	≥ 15.0	
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
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

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	e	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2

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
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
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 12695的要求。

5 检验规则

5.1 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。

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、pH值、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而考核,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。

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、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。还应当注明不适合婴幼儿食用或不得用于婴幼儿食品,产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用聚乙烯(PE)塑料桶应符合GB 4806.1及GB 4806.7的规定。

6.3 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、防晒晒;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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准要求条件下,产品保质期为24个月。