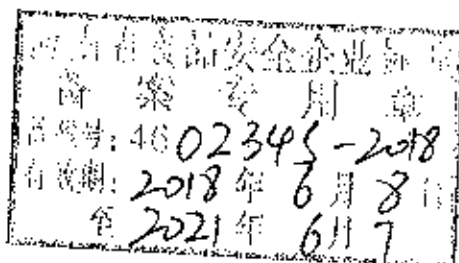


Q/HXY

海南省食品安全企业标准

Q/HXY 0002S—2018

果蔬酵素汁



2018 - 05 - 20 发布

2018 - 05 - 30 实施

海口市海心源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由海口市海心源生物科技有限公司提出。
本标准由海口市海心源生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：冯伟镜、曾挺。
本标准为首次发布。

果蔬酵素汁

1 范围

本标准规定了果蔬酵素汁的技术要求、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。

本标准适用于以各种新鲜水果、蔬菜、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜、发酵、过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成的果蔬酵素汁的生产控制、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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4561 红糖

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

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 产品分类

3.1 诺丽酵素汁

以诺丽鲜果、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜，发酵，过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成果蔬酵素汁。

3.2 诺丽桑葚酵素汁

以诺丽鲜果、桑葚果、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜，发酵，过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成的果蔬酵素汁。

3.3 诺丽木瓜酵素汁

以诺丽鲜果、番木瓜果、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜，发酵，过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成的果蔬酵素汁。

3.4 诺丽西红柿酵素汁

以诺丽鲜果、西红柿鲜果、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜，发酵，过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成的果蔬酵素汁。

3.5 诺丽枸杞酵素汁

以诺丽鲜果、鲜枸杞、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜，发酵，过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成的果蔬酵素汁。

3.6 诺丽菠萝酵素汁

以诺丽鲜果、菠萝鲜果、饮用水为主要原料，经洗涤、加入红砂糖、蜂蜜、生姜，发酵，过滤、接种（乳酸菌等）、再发酵，灭菌、包装等生产工艺制成的果蔬酵素汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果、蔬菜：新鲜、完好、无病虫害，应符合相关国家、行业标准规定的要求，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。

4.1.2 红糖：应符合 QB/T 4561 的要求。

4.1.3 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的要求。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 蜂蜜：应符合 GB/T14963 的要求。

4.1.6 生姜：应符合 GB/T30383 的要求。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	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
气味与滋味	具有各种果蔬菜具有的香气和滋味，甜中带酸，无其他异味	
性 状	液体，有沉淀、或悬浮状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法	
可溶性固形物 (20℃, 以折光计), %	≥	3.0	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.5	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), mg/L (仅适用于金属罐产品)	≤	5.0	GB 5009.13
铁 (以 Fe 计), mg/L (仅适用于金属罐产品)	≤	15.0	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计), mg/L (仅适用于金属罐产品)	≤	5.0	GB 5009.14
锌、铜、铁总和, mg/kg (仅适用于金属罐产品)	≤	20.0	分别按规定方法测定后计算

4.4 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	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881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品种、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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证(章)方可出厂。出厂检验项目包括感官检查、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量、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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 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

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

运输包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。内包装用塑料瓶或玻璃瓶包装，塑料包装材料应符合GB 4806.1及 GB 4806.7的要求。食品原料用产品包装规格为：1t/桶、25kg/桶；直接食用产品包装规格为：1.25L/瓶（PET瓶）、750ml/瓶（玻璃瓶）、500ml/瓶（玻璃瓶），并根据市场和客户要求进
行包装。

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，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。

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。
