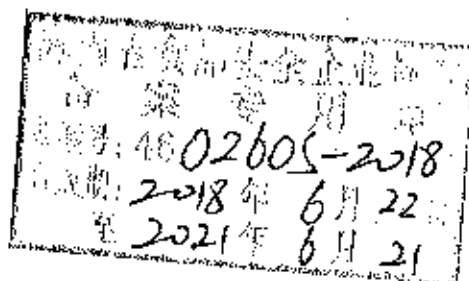


# Q/HNSJ

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNSJ 0001S—2018

### 复合酵素汁



2018-05-10 发布

2018-06-10 实施

海南松吉云商科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南松吉云商科技有限公司提出。

本标准由海南松吉云商科技有限公司起草。

本标准主要起草人：刘秀燕、苏松洁。

本标准首次发布。

## 复合酵素汁

### 1 范围

本标准规定了复合酵素汁的技术要求、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。

本标准适用于以诸蒴果、其他水果（火龙果、针叶樱桃、凤梨、金桔、柠檬、芒果、菠萝、番石榴、草莓、桑葚、蓝莓等一种或一种以上）为原料，经前处理、发酵、过滤、灭菌、包装等加工工艺制成的复合酵素汁的生产控制、检验、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 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 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 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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/T 17590 铝易开盖三片罐
- 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76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：诺丽果 (*Morinda citrifolia* L.，英文名称 *MORNI*、中文译名诺丽、诺尼) 的果实应完整无损、新鲜、无腐烂变质、无病虫害。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 火龙果、针叶樱桃、凤梨、金桔、柠檬、芒果、菠萝、番石榴、草莓、桑葚、蓝莓；果实成熟新鲜，完整无损、无腐烂变质、无病虫害。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。

3.1.3 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	红色或深红色或红褐色，允许火光	取适量试样置于50ml烧杯中，在白然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有诺丽果和火龙果发酵后特有的滋味和气味，无异味	
状 态	呈均匀液状，允许有果肉（少量沉淀）	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 3.3 理化指标

应符合表3的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20℃以折光计), %	≥	3.0 GB/T 12143
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
锡 (Sn), mg/L	≤	150 GB 5009.16

注：金属罐包装需检锡指标。

## 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的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表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/25ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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	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数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按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》的要求，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 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，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

### 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) 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。

## 7 标签、标识、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

内包装用金属罐包装或玻璃瓶包装或用塑料瓶包装，金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求；玻璃瓶包装应符合GB 4806.1、GB 4806.5的要求；塑料包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

### 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

产品常温保存，应储存于阴凉、干燥、通风的专用仓库内，仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、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混存。

## 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。