

ICS 67.160.20  
X51

Q/WHT

海南省食品安全企业标准

Q/WHT 0013S—2023

诺丽果酵素汁（饮料）

2023-10-10 发布

2023-11-15 实施

海南五和堂生物制品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南五和堂生物制品有限公司提出。

本标准由海南五和堂生物制品有限公司起草。

本标准主要起草人：党政、郭茂祥。

本标准为首次发布。

# 诺丽果酵素汁（饮料）

## 1 范围

本标准规定了诺丽果酵素汁（饮料）的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验、贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装物储运图示标志
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- 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 4789.15 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 4806.5 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 5009.12 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

GB/T 23528 低聚果糖  
 GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB/T 29602 固体饮料  
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料  
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 卫生部公告2007年第12号《关于批准食品添加剂新品种和扩大使用范围、使用量的品种的公告》

### 3 产品分类

#### 3.1 诺丽果酵素汁

以诺丽果为原料，经前处理、发酵、过滤、灭菌、包装等工艺制成供食品原料或可直接饮用的产品。

#### 3.2 诺丽果复合酵素汁

以诺丽果酵素汁为主要原料，选择性添加枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁中的一种或数种，经发酵或不发酵、均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的食品原料或可直接食用的产品。

#### 3.3 诺丽果复合酵素汁饮料

以诺丽果酵素汁为主要原料，选择性添加水、枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、诺丽酵素粉、诺丽果粉（诺丽超微粉）、木瓜粉、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、玉米肽粉、胶原蛋白肽、燕麦粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶中的一种或数种，经发酵或不发酵、均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的食品原料或可直接食用的产品。

#### 3.4 诺丽果沙棘复合果汁

以诺丽果酵素汁、沙棘汁为主要原料，添加或不添加枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁，经发酵或不发酵、均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的食品原料或可直接食用的产品。

#### 3.5 诺丽果沙棘复合果汁饮料

以诺丽果酵素汁、沙棘汁为主要原料，选择性添加水、枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、诺丽酵素粉、诺丽果粉（诺丽超微粉）、木瓜粉、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、玉米肽粉、胶原蛋白肽、燕麦粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶中的一种或数种，经发酵或不发酵、

均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的食品原料或直接食用的产品。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 诺丽果：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。
- 4.1.2 诺丽果酵素汁、诺丽酵素粉、诺丽果粉（诺丽超微粉）：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.3 枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.4 木瓜粉、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、玉米肽粉、燕麦粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.5 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.6 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.7 低聚半乳糖：应符合卫生部 2007 年第 12 号公告附件的规定。
- 4.1.8 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.9 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.10 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.11 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.12 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.13 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.14 羟甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.15 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.16 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.17 水：应符合 GB 5749 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	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	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
性 状	液体,允许有果肉少量沉淀	
滋味与气味	具有诺丽果酵素及添加果汁特有的气味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计），g/100g	≥ 0.1	GB/T 12143

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法	
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.04	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
注：其他农药最大残留限量应符合GB2763的规定			

#### 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/25g表示）				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数，CFU/g	≤	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
注：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》的规定，按JJF 1070中规定的方法进行测定。

### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

5.2 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。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 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。

#### 7.2 抽样

7.2.1 直接食用产品：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10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。

7.2.2 食品原料用产品：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。抽样量件数不得少于10个独立包装；从每个独立包装中无菌条件下抽取200~300ml为检验样品；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。

### 7.3 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。

### 7.4 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。

### 7.5 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。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

供食品原料用的产品标签应符合GB 7718的要求，直接食用产品的标签还应符合GB 28050的要求，运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5要求，塑料包装应符合GB 4806.7要求，塑料与铝箔复合包装应符合GB/T 28118要求；运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装规格根据市场和客户要求进行包装。

### 8.3 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。

### 8.4 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，贮放温度为室温，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。

## 9 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（部分）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、包装等生产工艺制成的诺丽酵素汁。产品质量应符合表A.1的要求。

表 A.1 诺丽果酵素汁的质量要求

项 目	要 求
色泽	棕色
滋味与气味	具有本固有的清香味，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

### A.2 诺丽酵素粉

适用于以诺丽果为原料，经清洗、发酵、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成，产品质量应符合表A.2的要求。

表A.2 诺丽酵素粉的质量要求

项 目	要 求
色泽	棕黄至褐色
滋味与气味	具有本固有的清香味，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/kg	≤ 1.0
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

## A.3 诺丽果粉（诺丽超微粉）

适用于以诺丽果为原料，经清洗、干燥、超微粉碎、过筛、包装等生产工艺制成；或以诺丽果为原料，经清洗、提取、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成。产品质量应符合表A.3的要求。

表 A.3 诺丽果粉（诺丽超微粉）的质量要求

项 目	要 求
色泽	棕黄至褐色
滋味与气味	具有本固有的清香味，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/kg	≤ 1.0
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