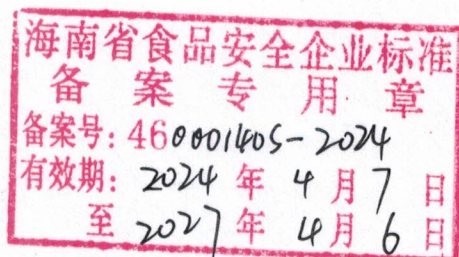


Q/FXS

海南省食品安全企业标准

Q/FXS 0008S—2024

诺丽酵素原汁



2024-03-08 发布

2024-04-08 实施

海南丰席树诺丽产业股份有限公司 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《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。

本标准由海南丰席树诺丽产业股份有限公司提出。

本标准由海南丰席树诺丽产业股份有限公司起草。

本标准主要起草人：肖江萍、丁雪花。

本标准为首次发布。

诺丽酵素原汁

1 范围

本标准规定了诺丽酵素原汁的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，添加果葡糖浆或蔗糖，经前处理、发酵、过滤、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）等生产工艺制成的诺丽酵素原汁的生产控制、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/T 317 白砂糖
 - 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - 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 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 - GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 - 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 诺丽果：诺丽果应新鲜、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 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 3.1.3 蔗糖：应符合 GB/T 317 的要求。+
- 3.1.4 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	黄褐色至深褐色	取适量试样置于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	半透明液体状，允许有少量沉淀	
滋味与气味	具有诺丽果原汁特有的滋味和气味，无异味	
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/kg ≤	0.02	GB 5009.12

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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

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JJF1070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

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。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1000件者按1000件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

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。

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

应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求。瓶盖和瓶垫应分别符合GB 4806.7或GB 4806.9的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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。

6.4 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、有霉、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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
