

Q/HNXK

海南省食品安全企业标准

Q/HNXK 0021S—2024

香草兰和斑兰香型乳酸菌发酵诺丽果汁

2024 - 12 - 10 发布

2024 - 12 - 15 实施

海南兴科热带作物工程技术有限公司 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。

本标准由海南兴科热带作物工程技术有限公司提出。

本标准起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南兴科热带作物工程技术有限公司。

本标准主要起草人：辜春鹤、冯镇、贺书珍、宗迎。

本标准为首次发布。

香草兰和斑兰香型乳酸菌发酵诺丽果汁

1 范围

本文件规定了香草兰和斑兰香型的活菌型乳酸菌发酵诺丽果汁的技术要求、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、贮存、运输和保质期的要求。

本文件适用于以诺丽鲜果为主要原料，香草兰和斑兰为辅料，添加白砂糖、乳糖、抗坏血酸、柠檬酸、氯化钙、加工用菌种（酿酒酵母Y5、酿酒酵母CR1、酿酒酵母RW、乳酸乳球菌乳脂亚种134）等，经预处理、发酵、过滤等生产工艺制成发酵诺丽果汁的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 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 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
 JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
 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 诺丽鲜果：应选用无污染、无腐烂诺丽鲜果，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 3.1.2 斑兰香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.3 香草兰香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.4 加工用水：应符合 GB 19298 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.7 抗坏血酸：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.9 氯化钙：应符合 GB 1886.45 的规定。
- 3.1.10 加工用菌种（酿酒酵母 Y5、酿酒酵母 CR1、酿酒酵母 RW、乳酸乳球菌乳脂亚种 134）：应符合 GB 31639 的规定。

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
	香草兰香型乳酸菌发酵诺丽果汁	班兰香型乳酸菌发酵诺丽果汁	
色 泽	浅黄色至深棕色	浅黄色至深棕色	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
滋味与气味	具有诺丽发酵产品特有的滋味、气味和香草兰香味	具有诺丽发酵产品特有的滋味、气味和斑兰香味	
性 状	液体状	液体状	
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
总酸（以乳酸计），g/100g	≥ 7.0	GB 12456

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物(20℃,以折光计), %	≥ 3.0	GB/T 12143
还原糖, g/L	≤ 16.0	GB 5009.7
甲醇, g/kg	≤ 0.24	GB 5009.266
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.025	GB 5009.12

3.4 乳酸菌要求

表3 乳酸菌活菌数指标

项 目	指 标	检验方法
乳酸菌, CFU/mL	≥ 10 ⁷	GB 4789.35

注: 乳酸菌的指标规定为产品出厂时的要求。

3.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, CFU/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按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的规定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

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 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装(总量不少于2L)，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。

6.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本文件检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：还原糖、总酸、可溶性固形物、乳酸菌总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

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。微生物指标不符合本文件要求时，判该批产品为不合格品，不得复验。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验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、贮存、运输

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718和GB 28050的规定，产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装采用复合包装袋包装，包装袋应符合GB 4806.1、GB/T 28118 或GB 4806.5，封口应严密，无破损，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。产品销售包装还应符合GB 23350的规定。

7.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生冷藏库内，库内温度应保持在4℃以下；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贮存。

7.4 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染；长途运输时运输工具应该具备制冷设备和保温条件，运输途中产品温度不应高于4℃，交货后产品应尽快降温到4℃以下，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。

8 保质期

在符合本文件要求的条件下，产品保质期为12个月。
