



海南省食品安全企业标准

Q/WD 0001S—2025
代替 Q/WD 0001S—2021

诺丽酵素液

2025 - 01 - 20 发布

2025 - 02 - 20 实施

海南无度科技有限公司 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。

本标准代替Q/WD 0001S—2021《诺丽酵素液》。

本标准与Q/WD 0001S—2021相比，主要变化如下：

——对可溶性固形物、总酸指标进行了修订。

本标准由海南无度科技有限公司提出。

本标准由海南无度科技有限公司起草。

本标准主要起草人：刘林峰、袁千雯、梁岂鸣、罗超。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WD 0001S—2018、Q/WD 0001S—2021。

诺丽酵素液

1 范围

本标准规定了诺丽酵素液的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验、贮存等环节。

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/T191 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 4789.15 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.5 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 12456 食品中总酸的测定

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、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》

《中华人民共和国药典》（2020年 一部）

卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

3 产品分类

3.1 诺丽酵素原液

以诺丽果为原料，经精洗、发酵、取汁、贮存、调配、灭菌、包装等生产工艺制成的诺丽酵素液。

3.2 诺丽酵素液（浓缩果汁调味）

以诺丽果为原料，经精洗、发酵、取汁、贮存、加入浓缩果汁或果浆调配、灭菌、包装等生产工艺制成的诺丽酵素液。

3.3 诺丽酵素液（复原果汁调味）

以诺丽果为原料，经精洗、发酵、取汁、贮存、加入浓缩果汁或果浆，添加或不添加人参、陈皮、桑葚等进行调配、灭菌、包装等生产工艺制成的诺丽酵素液。

3.4 诺丽酵素液（浓缩）

以诺丽果为原料，经精洗、发酵、取汁、贮存、调配、灭菌、包装等生产工艺制成的诺丽酵素液。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 诺丽果：诺丽果（*Morinda citrifolia* L，英文名称 *NONI*、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。

4.1.2 缩果汁或果浆：应符合 GB 17325 的要求。

4.1.3 人参：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求。

4.1.4 陈皮、桑葚：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年 一部）

4.1.5 生产用水：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	深棕红色或深红褐色	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
滋味与气味	入口微酸，具有诺丽果特有的滋味和气味，无异味	
性 状	呈均匀液状，允许有少量果肉沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	诺丽酵素原液	诺丽酵素液（浓缩果汁调味）	诺丽酵素液（复原果汁调味）	诺丽酵素液（浓缩）	
可溶性固形物（20℃以折光计），% ≥	6.0	7.0	3.5	10.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L ≥	5.0		2.5	5.0	GB/T 12456
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 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。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表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 ³	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
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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，并按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。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

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、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

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

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料瓶或金属罐应分别符合GB 4806.5、GB 4806.7或GB 4806.9的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

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、防暴晒；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。

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。
