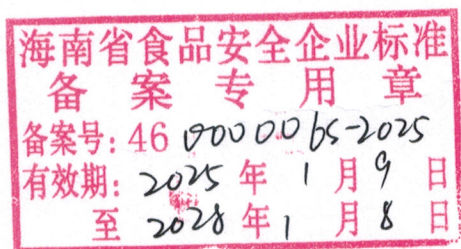


Q/YSSW

海南省食品安全企业标准

Q/YSSW 0006S—2025

白木香叶（沉香叶）酵素



2025-01-01 发布

2025-01-15 实施

海南延生生物科技有限公司 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《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。

本标准由海南延生生物科技有限公司、海南比雅黎医药开发有限公司共同提出。

本标准由海南延生生物科技有限公司、海南比雅黎医药开发有限公司共同起草。

本标准主要起草人：许华、许斌、郑舜文、洪炜昊。

本标准为首次发布。

白木香叶（沉香叶）酵素

1 范围

本标准规定了白木香叶（沉香叶）酵素的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于人工种植的瑞香科沉香属植物白木香[*Aquilariasinensis* (Lour.) Sprengel]的叶片为主要原料，添加橙、梨、苹果、柚子、石榴、西红柿等果蔬和红糖，经取汁、添加或不添加其他食品原料、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装、贮存等生产工艺制成的白木香叶（沉香叶）酵素的生产控制、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 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 4789.2 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料塑脂
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 10651 鲜苹果
- 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 22440 地理标志产品 琼中绿橙
- 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
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 NY/T 518 番石榴
 DBS 44/011 广东省食品安全地方标准 白木香叶
 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 原料要求

- 3.1.1 白木香叶（沉香叶）：应符合 DBS44/ 011 的要求。
 3.1.2 橙：应符合 GB/T 22440 的要求。
 3.1.3 梨：应符合 GB/T 10650 的要求。
 3.1.4 苹果：应符合 GB/T 10651 的要求。
 3.1.5 石榴：应符合 NY/T 518 的要求。
 3.1.6 西红柿、柚子等其他等果蔬：应新鲜、无腐烂、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、GB 2763.1 的规定。
 3.1.7 红糖：应符合 GB 13104 的要求。
 3.1.8 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	具有该产品应有的色泽	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	具有白木香叶（沉香叶）和所添加原料固有的滋味和气味，无异味	
状 态	呈均匀液状，允许有少量沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2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），%	≥ 2.0	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	10^3	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：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.25执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，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、同一生产班次取汁、杀菌、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。

5.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，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、检菌落总数、大肠菌群、标签（新包装首批次）等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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

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

6.2 包装

产品包装用材料应符合GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.13的要求。产品销售包装应符合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,严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于清洁、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。
