

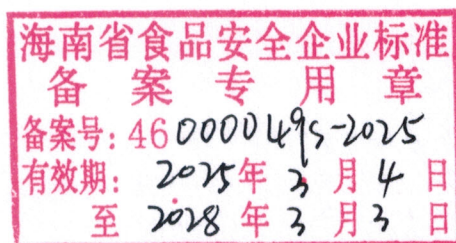
Q/WD

# 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



2025-02-10 发布

2025-03-10 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/T 191 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/T 12456 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 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（人工种植，5年以下）、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 浓缩果汁或果浆：应符合 GB 17325 的要求。

4.1.3 人参（人工种植，5年以下）：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，具有诺尼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), % $\geq$ | 6.0    | 7.0           | 3.5           | 10.0      | GB/T 12143 |
| 总酸(以柠檬酸计), g/L $\geq$     | 5.0    |               | 2.5           | 5.0       | GB/T 12456 |
| 铅(以Pb计), mg/kg $\leq$     | 0.2    | 0.4           | 0.2           | 0.4       | 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 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/mL                       | 5                       | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/mL $\leq$                  | 20                      |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL $\leq$                  | 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。

#### 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。