

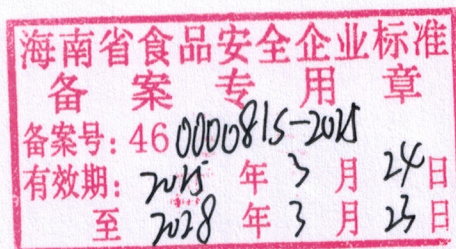
Q/YR

海南省食品安全企业标准

Q/YR 0005S—2025

代替 Q/YR 0005S—2022

诺丽酵素复合果汁（饮品）



2025 - 02 - 20 发布

2025 - 03 - 30 实施

海南懿然生物工程有限公司 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/YR 0005S—2022《诺丽酵素复合果汁（饮品）》。

本标准与 Q/YR 0005S—2022，相比主要修改如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——修订了产品分类。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南懿然生物工程有限公司提出。

本标准由海南懿然生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：肖上霄、郭茂祥、胡承四、陈显利。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YR 0005S—2017、Q/YR 0005S—2021、Q/YR 0005S—2022。

诺丽酵素复合果汁（饮品）

1 范围

本标准规定了诺丽酵素复合果汁（饮品）的产品分类、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、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章产品的生产控制、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 包装物储运图示标志

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)

GB 1903.27 食品安全国家标准 食品营养强化剂 低聚半乳糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

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 7101 食品安全国家标准 饮料

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 20881 低聚异麦芽糖

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖

GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖

GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB 31611 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白肽

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

QB/T 5961 弹性蛋白肽

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》

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023年第9号公告《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

《中华人民共和国药典》（2020版 一部）

3 产品分类

3.1 诺丽酵素复合果汁（诺丽复合酵素汁）（诺丽复合果汁）

以诺丽果酵素汁（诺丽果汁）或诺丽果浆为主要原料，选择性添加：枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、红树莓汁（覆盆子汁）、石斛原液、黑枸杞汁、西梅汁、黑果腺肋花楸果汁、诺丽果酵素粉、诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）、木瓜粉、苦瓜提取物（苦瓜粉）、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、黄精（泰山）、玉米肽粉、胶原蛋白肽、弹性蛋白肽、复合益生菌（乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌）、燕麦粉、灵芝粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶等中的一种或数种，经煎煮或不煎煮（黄精），发酵或不发酵、均质或不均质、混合、过滤或不过滤、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的产品。

3.2 诺丽果复合酵素原液（诺丽复合原液）（诺丽果复合原浆）

以诺丽果酵素原液或诺丽果浆为主要原料，选择性添加：枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、红树莓汁（覆盆子汁）、石斛原液、黑枸杞汁、西梅汁、黑果腺肋花楸果汁、诺丽果酵素粉、诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）、木瓜粉、苦瓜提取物（苦瓜粉）、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、黄精（泰山）、玉米肽粉、胶原蛋白肽、弹性蛋白肽、复合益生菌（乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌）、燕麦粉、灵芝粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶等中的一种或数种，经煎煮或不煎煮（黄精），发酵或不发酵、均质或不均质、混合或不混合、过滤或不过滤、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的产品。

3.3 诺丽沙棘复合果汁

以诺丽果酵素汁（诺丽果汁）或诺丽果浆、沙棘汁为主要原料，选择性添加：枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、红树莓汁（覆盆子汁）、石斛原液、黑枸杞汁、西梅汁、黑果腺肋花楸果汁、诺丽果酵素粉、诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）、木瓜粉、苦瓜提取物（苦瓜粉）、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、黄精（泰山）、玉米肽粉、胶原蛋白肽、弹性蛋白肽、复合益生菌（乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌）、燕麦粉、灵芝粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶等等中的一种或数种，经煎煮或不煎煮（黄精），发酵或不发酵、均质或不均质、混合、过滤或不过滤、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的产品。

3.4 诺丽果酵素饮品（诺丽酵素果汁饮品）（复合诺丽酵素饮品）

以诺丽果酵素汁（诺丽果汁）或诺丽果浆、水为主要原料，选择性添加：枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、红树莓汁（覆盆子汁）、石斛原液、黑枸杞汁、西梅汁、黑果腺肋花楸果汁、诺丽果酵素粉、诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）、木瓜粉、苦瓜提取物（苦瓜粉）、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、黄精（泰山）、玉米肽粉、胶原蛋白肽、弹性蛋白肽、复合益生菌（乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌）、燕麦粉、灵芝粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶等中的一种或数种，经煎煮或不煎煮（黄精），发酵或不发酵、均质或不均质、混合或不混合、过滤或不过滤、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的产品。

3.5 诺丽黑果花楸原浆

以诺丽果酵素汁（诺丽果汁）或诺丽果浆、黑果腺肋花楸果汁为主要原料，选择性添加：枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、红树莓汁（覆盆子汁）、石斛原液、黑枸杞汁、西梅汁、诺丽果酵素粉、诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）、木瓜粉、苦瓜提取物（苦瓜粉）、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉、黄精（泰山）、玉米肽粉、胶原蛋白肽、弹性蛋白肽、复合益生菌（乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌）、燕麦粉、灵芝粉、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶等中的一种或数种，经煎煮或不煎煮（黄精），发酵或不发酵、均质或不均质、混合、过滤或不过滤、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、外包装等生产工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 诺丽果酵素汁（诺丽果汁）、诺丽果酵素原液、诺丽果浆、诺丽果酵素粉、诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）、复合益生菌（乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌）：应符合附录 A 的规定。

4.1.2 枣汁、山竹汁、枸杞汁、罗汉果汁、柠檬汁、西番莲汁、刺梨汁、沙棘汁、枇杷汁、樱桃汁、葡萄汁、橙汁、桑果汁、蓝莓汁、蔓越莓汁、苹果汁、红树莓汁（覆盆子汁）、石斛原液、黑枸杞汁、西梅汁、黑果腺肋花楸果汁：应符合 GB/T 31121 的规定。

- 4.1.3 木瓜粉、苦瓜提取物（苦瓜粉）、决明子粉、荷叶粉、白芸豆粉、葛根粉、乌梅粉、枳椇子粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.4 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.5 黄精（泰山）：应符合《中华人民共和国药典》（2020 版 一部）的规定。
- 4.1.6 玉米肽粉：应符合 GB 31611 的规定。
- 4.1.7 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.8 弹性蛋白肽：应符合 QB/T 5961 的规定。
- 4.1.9 灵芝粉：以灵芝子实体为原料制得，污染物限量应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告的规定。
- 4.1.10 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.11 低聚半乳糖：应符合 GB 1903.27 的规定。
- 4.1.12 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.13 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.14 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.15 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.16 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.17 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.18 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.19 羟甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.20 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.21 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.22 水：应符合 GB 5749 的规定。

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	黄褐色至深褐色	取适量试样置于洁净的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	透明液体，允许有果肉少量沉淀	
滋味与气味	具有诺丽酵素复合果汁特有的气味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计），%	≥ 3	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，ug/kg	≤ 50	GB 5009.185

注：农药最大残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定；^a此指标仅适用于配料表中含苹果汁的产品。

4.4 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/25 mL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
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。					

4.5 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 中规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

7.2.1 直接食用产品：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。抽样量不得少于 10 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2 L，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 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。

7.2.2 食品原料：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。抽样量件数不得少于 10 个独立包装；从每个独立包装中无菌条件下抽取 200~300 ml 为检验样品；抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 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。

7.3 出厂检验

产品出厂前由质量检验部门按产品标准逐批进行检验，附有质量合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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异时；
- 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

供食品原料用的产品标签应符合GB 7718的要求，直接食用产品的标签还应符合GB 28050的要求，运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。包装规格根据市场和客户要求进行了包装。直接食用的产品销售包装还应符合GB 23350的规定。

8.3 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，防挤压、碰撞、冻结。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。

8.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异味污染；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储存。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10 cm以上，与墙壁距离为20 cm以上。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
原料（部分）要求

A.1 诺丽果酵素汁（诺丽果汁）、诺丽果酵素原液、诺丽果浆

适用于以诺丽果为原料，经清洗、沥干、发酵、榨汁、过滤、包装等生产工艺制成的诺丽果酵素汁（诺丽果汁）、诺丽果酵素原液、诺丽果浆。产品质量应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 诺丽果酵素汁（诺丽果汁）、诺丽果酵素原液、诺丽果浆的质量要求

项 目		要 求			
色泽		黄褐色至深褐色			
滋味与气味		具有诺丽果汁特有的气味，无异味			
性状		半透明液体，允许有果肉少量沉淀			
杂质		无正常视力可见的外来杂质			
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.02			
六六六，mg/kg	≤	0.05			
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05			
项 目		采样方案及限量			
		n	c	m	M
菌落总数，CFU/mL	≤	5	2	10 ²	10 ⁵
大肠菌群，CFU/mL	≤	5	2	1	10
霉菌，CFU/mL	≤	20			
酵母，CFU/mL	≤	20			
沙门氏菌		5	0	0/25 mL	—

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

A.2 诺丽果酵素粉（诺丽果粉）

适用于以诺丽果为原料，经清洗、沥干、发酵、榨汁、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成，产品质量应符合表 A.2 的要求。

表 A.2 诺丽果酵素粉（诺丽果粉）的质量要求

项 目		要 求	
色泽		棕黄色至深褐色	
滋味与气味		具有本品固有的清香味，无异味	
性状		粉末状	
杂质		无正常视力可见的外来杂质	

表A.2 诺丽果酵素粉（诺丽果粉）的质量要求（续表）

项 目	要 求				
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9			
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					
项 目	采样方案及限量				
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	≤	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴
大肠菌群，CFU/mL	≤	5	2	10	100
霉菌，CFU/mL	≤	50			
沙门氏菌		5	0	0/25 mL	—
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

A.3 诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）

适用于以诺丽果为原料，经清洗、干燥、超微粉碎、过筛、包装等生产工艺制成；或以诺丽果为原料，经清洗、提取、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成。产品质量应符合表A.3的要求。

表A.3 诺丽果浆粉（诺丽果超微粉）的质量要求

项 目	要 求				
色 泽	棕黄色至褐色				
滋味与气味	具有本品固有的清香味，无异味				
性 状	粉末状				
杂 质	无正常视力可见的外来杂质				
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9			
项 目	采样方案及限量				
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴
大肠菌群，CFU/g	≤	5	2	10	100
霉菌，CFU/g	≤	50			
沙门氏菌		5	0	0/25 g	—
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

A.4 复合益生菌

适用于以乳双歧杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌为原料，经混合、过筛或不过筛、包装等生产工艺制成。产品质量应符合表A.4的要求。

表A.4 复合益生菌的质量要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有色泽

表 A.4 复合益生菌的质量要求 (续表)

项 目	要 求			
滋味与气味	具有本品应有的气味, 无异味			
性状	粉末状			
杂质	无正常视力可见的外来杂质			
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.9			
项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g $\leq$	5	2	10	100
霉菌, CFU/g $\leq$	50			
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。				