

Q/HY

海南省食品安全企业标准

Q/HY 0004S—2025

代替 Q/HY 0004S—2022

诺丽果酵素粉



2025-07-20 发布

2025-08-20 实施

海南华用生物工程有限公司

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/HY 0004S—2022《诺丽果酵素粉》。

本标准与Q/HY 0004S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新的规范性引用文件。

本标准由海南华用生物工程有限公司提出。

本标准由海南华用生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：王伟、雷高标、刘宁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HY 0004S—2019、Q/HY 0004S—2022。

诺丽果酵素粉

1 范围

本标准规定了诺丽果酵素粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、酵素运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，经清洗、酵解、榨汁分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、杀菌、分装、包装等生产工艺制成的诺丽果酵素粉的生产控制、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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

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》

国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 诺丽果：诺丽果（*Morinda citrifolia* L、英文名称 NONI、中文译名诺丽、诺尼）的果实应新鲜、无破损、无污染，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。

3.1.2 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	检测方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，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	呈粉状	
气味与滋味	具有诺丽果特有的气味，无异味	
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
水分，g/100g ≤	10.0	GB 4789.3
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.9	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/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				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、同一生产班次生产的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2kg），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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有：感官、水分、净含量。

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。

- 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。

5.5 判断规则

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、储存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.5、GB 4806.7或GB/T 28118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，严禁与有毒、有害、有异味、易污染品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

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。
