

Q/HY

海南省食品安全企业标准

Q/HY 0001S—2025

代替 Q/HY 0001S—2022

诺丽酵素汁（诺尼果汁）

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 0001S—2022《诺丽果汁（诺丽酵素汁）》。

本标准与 Q/HY 0001S—2022 相比，主要变化如下：

——产品名称变更为《诺丽酵素汁（诺尼果汁）》；

——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提出。

本标准由海南华用生物工程有限起草。

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 0001S—2019、Q/HY 0001S—2022。



诺丽酵素汁（诺尼果汁）

1 范围

本标准规定了诺丽酵素汁（诺尼果汁）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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，不添加辅料，经选果、清洗、破碎、发酵、榨汁、过滤、均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、包装等生产工艺制成的诺丽酵素汁（诺尼果汁）的生产控制、检验和贮存环节。

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 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/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- 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 预包装食品营养标准通则
- JJF1070 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	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	半透明液体, 允许有果肉少量沉淀	
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
可溶性固形物含量 (20℃, 以折光计), % $\geq$	2.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL $\geq$	0.05	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.04	GB 5009.12

3.4 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 计)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100	1000	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

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求、非经商业无菌生产的产品检验菌落总数、大肠菌群）。

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；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 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。微生物指标中若有任何一项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/T 18454、GB 4806.5、GB 4806.7或GB 4806.9的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合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。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

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。
