

备案号：34202300975S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2023年03月10日

Q/HSPLY

黄山华绿园生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/HSPLY 0014S—2023

代替 Q/HSPLY 0014S-2020

果蔬酵素

安徽省卫生健康委员会



2023 - 03 - 03 发布

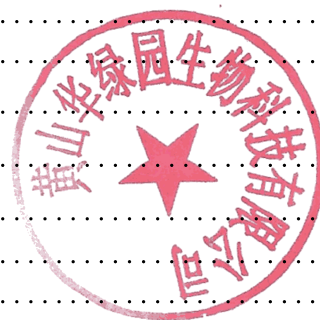
2023 - 03 - 13 实施

黄山华绿园生物科技有限公司

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	3
5 技术要求	3
5.1 基本要求	3
5.2 原辅材料要求	3
5.3 感官要求	4
5.4 理化指标	4
5.5 微生物限量	5
5.6 净含量	5
6 食品添加剂	5
7 生产加工过程的卫生要求	5
8 检验规则	5
8.1 批次的确定和抽样	6
8.2 检验分类	6
8.3 判定规则	6
9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期	6
9.1 标签、标志	6
9.2 包装	7
9.3 运输、贮存、产品召回管理	7
9.4 保质期	7



安徽华园生物科技有限公司

前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件按照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。

本文件参照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本文件代替Q/HSPLY 0014S-2020《果蔬酵素》（备案号：3420200652S，备案日期2020年03月19日）。

本文件与Q/HSPLY 0014S-2020《果蔬酵素》（备案号：3420200652S，备案日期2020年03月19日）相比，主要变化如下：

——更改了前言、技术指标。

——更新了规范性引用文件。

本文件由黄山华绿园生物科技有限公司提出并起草负责解释。

本文件主要起草人：陈克、汤彦、焦旭、靳锁、章志强。

本文件于2017年04月05日首次发布，2020年03月11日第一次修订，2023年03月03日第二次修订。



安徽省卫生健康委员会

果蔬酵素

1 范围

本文件规定了果蔬酵素的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件适用于第3.1定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 22491 大豆低聚糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- QB/T 2984 低聚木糖
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）》

国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）》

国家卫生健康委员会（原国家卫生部办公厅关于印发）《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果蔬酵素



以饮用水、水果蔬菜（新鲜水果蔬菜、浓缩果蔬汁和果蔬丁中的一种或几种）为主要原料，使用或不使用白砂糖、麦芽糊精、葡萄糖、乳糖、菊粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、大豆低聚糖、酿造食醋、罗汉果浓缩汁等辅料的一种或多种，添加或不添加三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、聚葡萄糖、冰乙酸、乳酸、食用香精等食品添加剂中的一种或多种，经接种（酵母、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、短双歧杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、卷曲乳杆菌、格氏乳杆菌、约氏乳杆菌、植物乳杆菌的一种或几种）进行发酵、过滤、杀菌和灌装等工艺加工而成的饮料。

4 产品分类

依据使用原料的不同，可以分为果蔬酵素（水果型）、果蔬酵素（蔬菜型）和果蔬酵素（果蔬型）三大类。

5 技术要求

5.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.2 原辅材料要求

5.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 浓缩果蔬汁、罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

5.2.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

5.2.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

5.2.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

5.2.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

5.2.7 菊粉应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）》的规定，与之实质等同。

5.2.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

5.2.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

5.2.10 低聚半乳糖应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）》的规定，与之实质等同。

5.2.11 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

5.2.12 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

5.2.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

5.2.14 酵母应符合 GB 31639 的规定。

5.2.15 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、短双歧杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、卷曲乳杆菌、格氏乳杆菌、约氏乳杆菌、植物乳杆菌应符合 QB/T 4575 和国家卫生健康委员会(原国家卫生部办公厅关于印发)《可用于食品的菌种名单》的通知(卫办监督发(2010)65号)的规定，与之实质等同。

5.2.16 食品添加剂：聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定；罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定；三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定；甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定；赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定；冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定；乳酸应符合 GB 1886.173 的规定；食用香精应符合 GB 30616 的规定；其他食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

5.2.17 其他原辅料应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。

5.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

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，色泽均匀	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味和气味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味、无异嗅	
状态	浓度均匀一致，久置后允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

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(20℃时折光法)/(g/100g)	≥ 5.0	GB/T 12143
果蔬汁含量/(%)	≥ 5	GB/T 12143
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.12
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告。		
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注1：表中“m=0/25 mL”代表“不得检出每25 mL”。 注2：n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为致病菌指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5.2 微生物限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

8 检验规则

8.1 批次的确定和抽样

8.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

在同一批次中随机抽取，抽样基数不少于200kg，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

8.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。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、其他技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有关规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。



8.3 判定规则

检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标项目不符合时，则判定该批产品不合格，且不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

9.1 标签、标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》的规定标注。原料含有菊粉、低聚半乳糖的产品应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）》、

国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）》的规定，并标注：食用限量、不适宜食用人群等信息。产品标签应标明“非活菌（杀菌型）”。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

9.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.3 运输、贮存、产品召回管理

按GB 14881、国家市场监督管理总局《食品召回管理办法》及国家有关规定执行。

9.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，冷藏条件下保质期为18个月，常温条件下保质期为12个月。

