

T/HNLM

怀宁县蓝莓技术协会团体标准

T/HNLM 001.7—2019

怀宁蓝莓

第7部分：酵素固体饮料

2019-11-18 发布

2019-11-30 实施

怀宁县蓝莓技术协会 发布

前 言

T/HNLM《怀宁蓝莓》分为 11 个部分：

- 第 1 部分：育苗技术操作规程；
- 第 2 部分：栽培管理技术规范；
- 第 3 部分：采后保鲜贮运技术规程；
- 第 4 部分：蜂蜜；
- 第 5 部分：果干；
- 第 6 部分：果汁饮料；
- 第 7 部分：酵素固体饮料；
- 第 8 部分：酵素饮料；
- 第 9 部分：蓝莓果酱；
- 第 10 部分：蓝莓酥；
- 第 11 部分：蓝莓全粉。

本部分为 T/HNLM《怀宁蓝莓》的第 7 部分。

本部分按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本部分由怀宁县蓝莓技术协会提出。

本部分主要起草单位：怀宁县农业农村局、怀宁县市场监督管理局、怀宁美蓝康佳食品科技发展有限公司。

本部分主要起草人：王春霞、操海珍、陈强胜、沈修羽、林靖翔、黄俊成。

本部分为首次发布。

怀宁蓝莓

第7部分：酵素固体饮料

1 范围

本部分规定了蓝莓酵素固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本部分适用于以蓝莓为原料，经微生物发酵制得的含有特定生物活性成分可食用的酵素产品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

T/HNLM 001.7—2019

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 食品安全国家标准 固体饮料

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蓝莓应符合 GB/T27658 要求。

3.1.2 其他原辅料应符合相关法规和国家标准要求。

3.2 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
性状	本品呈流动性粉末状
色泽	淡紫色
气味	具有本品特有的气味
滋味	具有本品特有的滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 7.0

灰分, %	≤	5.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		要求
菌落总数, CFU/g	≤	10000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9
沙门氏菌		不得检出
志贺氏菌		不得检出
金黄色葡萄球菌		不得检出
霉菌 CFU/g	≤	25
酵母 CFU/g	≤	25

3.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 4 规定。

表 4 净含量与允许短缺量

净含量 Q (g)	允许短缺量 T	
	Q 的百分比	g
50	-	4.5
80	-	4.5
100	4.5	-
200	4.5	-

3.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 营养强化剂应符合 GB11880 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.8 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

从样品中取出 3 袋，将本品倒入无色烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味，应符合表 1 规定。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 509.3 规定的方法测定。

4.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法进行测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

4.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

4.3 微生物限量检验

4.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

4.3.5 霉菌和酵母计数

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前,必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3%随机抽样进行检验,最低不得少于 12 瓶(盒)。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂有规则经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式试验。

- a) 产品定型投产时
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期、生产批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合膜袋包装，包装应符合 GB/T10004 的要求，其卫生标准应符合 GB9683 的要求。外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543，包装牢固，运输中不易存碎。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 ≥ 10 cm，离墙 ≥ 20 cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保持期为 24 个月。
