

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/FXHG

福建省香料香精化妆品工业协会团体标准

T/FXHG 0001—2023

植物原液酵素

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

福建省香料香精化妆品工业协会 发布

前 言

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。

本文件由福建省香料香精化妆品工业协会提出。

本文件由福建省香料香精化妆品工业协会归口。

本文件起草单位：福建恒馨天然香料有限公司、福州清华生物科技有限公司、福建省香料香精化妆品工业协会、北京恩格威认证中心有限公司。

本文件主要起草人：吴子清、郑建文、包国荣、魏淑华。

植物原液酵素

1 范围

本标准规定了植物原液酵素的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以可食用植物为原料，添加或不添加食糖、蜂蜜、卫生部批准的可用于食品的菌种，经原辅料预处理、发酵、过滤、杀菌或不杀菌、灌装等工序制成的植物原液酵素。

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有本品固有色泽	取约50g混合均匀的被测样品置于无色透明容器中，在自然光线下观察色泽和状态、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无异物。
组织形态	均匀液体，允许有轻微沉淀	
滋味、气味	具有本品固有滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4 微生物指标

- 4.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 的规定检验。
- 4.4.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合表 2 的规定。

表2 微生物指标

项 目		采样方案 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）		5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）		5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌（CFU/g）	≤	20				GB 4789.15
酵母（CFU/g）	≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采样及及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。						
^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。						

4.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.6 农药残留

应符合GB 2763的规定

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的规定。按JJF 1070规定方法检测。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产线、同一班次生产、同一规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不少于200个最小包装，随机抽取30个最小包装；样品分成10份，5份检验，5份备查。抽样人员应填写抽样单，包括抽样日期、产品名称、生产日期、抽样量等有关内容。

5.3 出厂检验

产品出厂前由质检部按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目：出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数和大肠菌群（非经商业无菌生产的产品，其中菌落总数不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，每六个月需对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 检验结果中如微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时，判该产品为不合格品，微生物指标不得复检。

5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）的要求，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.1.2 添加菌种的产品标签应标明活菌（未杀菌）型或非活菌（杀菌）型。

6.1.3 添加乳酸菌的活菌（未杀菌）型产品乳酸菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g (mL)，并在产品标签上标识乳酸菌含量。乳酸菌按 GB 4789.35 规定的方法检验。

6.1.4 需冷藏或冷冻贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全国家标准的规定；包装应严密、不泄露。

6.3 运输与贮存

运输工具必须清洁卫生，搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞。在运输过程中，必须防止暴晒雨淋，严禁与有毒有害、有腐蚀性、有异味的物品混合运输，产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天堆放。

7 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。