



412355S-2017



河南醇益生物科技有限公司企业标准

Q/HJY 0003S-2017

植物酵素液

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南醇益生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南醇益生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨铭乾，张庆飞，黄继红。

H N

Q B

植物酵素液

1 范围

本标准规定了植物酵素液的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯化水（饮用水经二级反渗透制得）、水果（草莓、橙子、蓝莓）、水果干（桑葚干、草莓干、蔓越莓干、树莓干）、蔬菜（胡萝卜）、糙米（粉）、番茄、猕猴桃、黄秋葵、山药、紫米、黑米、红枣为原料，水果、水果干经拣选、清洗、预煮复水、粉碎、过滤，发酵前加入辅料白砂糖、低聚果糖、大豆蛋白粉、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（发酵微生物分散剂）、氯化钾、硫酸镁（后两者为发酵提供钾镁等营养元素），经杀菌后加入植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长/短双歧杆菌，发酵成熟后，添加麦芽糖醇、柠檬酸、大豆多糖、果胶、海藻酸钠、三氯蔗糖、米香精调配后，经灌装、包装而成的植物酵素液（各品类在饮用时需添加4倍以上水稀释）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 橙子应符合 GB/T 21488 的规定。
- 2.1.3 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.4 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.5 桑葚干、蔓越莓干、草莓干、树莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.7 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.8 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.9 黄秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.10 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.11 紫米应符合 DB53/T 784 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.22 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.23 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长/短双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.24 大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.26 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27 米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.2 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	试验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶（杯），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有原料清香和醇香，味酸甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

2.3 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℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 1.1	GB/T 12456
粗多糖，g/100ml	≥ 0.3	SN/T 4260
有机酸，mg/L	≥ 700	GB 5009.157
pH 值	2.0-4.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤ 1.0	GB 22255
本产品饮用时需添加 4 倍以上水稀释。		

2.4 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	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4989.10第二法
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
乳酸菌(出厂检验时), CFU/mL ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
乳酸菌(销售时)	有活菌检出				GB 4789.35
^a 样品的采集和处理按GB 4789.1处理。					
*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、乳酸菌、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

植物酵素液是以纯化水（饮用水经二级反渗透制得）、水果（草莓、橙子、蓝莓）、水果干（桑葚干、草莓干、蔓越莓干、树莓干）、蔬菜（胡萝卜）、糙米（粉）、番茄、猕猴桃、黄秋葵、山药、紫米、黑米、红枣为原料，水果、水果干经拣选、清洗、预煮复水、粉碎、过滤，发酵前加入辅料白砂糖、低聚果糖、大豆蛋白粉、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（发酵微生物分散剂）、氯化钾、硫酸镁（后两者为发酵提供钾镁等营养元素），经杀菌后加入植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长/短双歧杆菌，发酵成熟后，添加麦芽糖醇、柠檬酸、大豆多糖、果胶、海藻酸钠、三氯蔗糖、米香精调配后，经灌装、包装而成的植物酵素液（各品类在饮用时需添加4倍以上水稀释）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

本产品食用时需4倍以上的水稀释后饮用。

河南酵益生物科技有限公司

2017年9月7日