



412347S-2017



商丘鸿苏生物科技有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2017

果蔬(汁)复合发酵饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

商丘鸿苏生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘鸿苏生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张家玲、李单单。

H N

Q B

果蔬(汁)复合发酵饮料

1 范围

本标准规定了果蔬(汁)复合发酵饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜水果蔬菜(苹果、山楂、红枣、红树莓、草莓、番茄、胡萝卜、桑葚、西瓜、樱桃、石榴、蓝莓、黑加仑、枸杞、红葡萄、雪梨、菠萝、香蕉、鲜橙、南瓜、李子、水蜜桃、芒果、蔓越莓、红薯、木瓜、红心柚、雪梨、百香果、山竹、火龙果、西番莲、番石榴、枇杷、猕猴桃、柠檬、桂圆、无花果、淡竹叶、西兰花、冬瓜、白萝卜、黄瓜、怀山药、莲藕、芹菜)、糯米及浓缩果蔬(汁/浆)(苹果汁、山楂浆、红枣汁、红树莓汁、番茄汁、草莓汁、诺丽果浆、西柚浆、胡萝卜汁、桑葚汁、台湾红芭乐汁、西瓜汁、樱桃汁、石榴汁、蓝莓汁、黑加仑汁、西柚浆、雪梨汁、菠萝汁、香蕉浆、橙汁、南瓜泥、李子汁、水蜜桃汁、芒果浆、枇杷汁、猕猴桃汁、柠檬汁)、生活饮用水(反渗透,过滤)中的几种为原料,添加白砂糖、葡萄糖、红糖、低聚果糖、水苏糖、乳酸菌(嗜酸乳杆菌,植物乳杆菌,瑞士乳杆菌,乳酸乳球菌乳酸亚种)中的两种或以上为辅料,经预处理、配料、发酵、过滤、蒸煮、灌装、杀菌加工而成,经发酵后液体的添加量折成果蔬汁(浆)不低于5%的果蔬(汁)复合发酵饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 新鲜水果和蔬菜应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀,无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味,同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 乳酸菌(嗜酸乳杆菌,植物乳杆菌,瑞士乳杆菌,乳酸乳球菌乳酸亚种)应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.6 浓缩果蔬汁、浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.8 红枣、桂圆、淡竹叶应符合中华人民共和国药典 2015 版一部的规定。

- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.11 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.12 诺丽果浆应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份,将本品倒入烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,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	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜可口,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸(以乳酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	1.5~5.5	GB 10468
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^o , μg/L	≤ 20	GB 5009.185

^o仅适用于原料中有苹果或山楂的饮料。

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 中的平板计数法
霉菌*(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母*(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15

沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行； *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 12695、GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

果蔬(汁)复合发酵饮料是以新鲜水果蔬菜(苹果、山楂、红枣、红树莓、草莓、番茄、胡萝卜、桑葚、西瓜、樱桃、石榴、蓝莓、黑加仑、枸杞、红葡萄、雪梨、菠萝、香蕉、鲜橙、南瓜、李子、水蜜桃、芒果、蔓越莓、红薯、木瓜、红心柚、雪梨、百香果、山竹、火龙果、西番莲、番石榴、枇杷、猕猴桃、柠檬、桂圆、无花果、淡竹叶、西兰花、冬瓜、白萝卜、黄瓜、怀山药、莲藕、芹菜)、糯米及浓缩果蔬(汁/浆)(苹果汁、山楂浆、红枣汁、红树莓汁、番茄汁、草莓汁、诺丽果浆、西柚浆、胡萝卜汁、桑葚汁、台湾红芭乐汁、西瓜汁、樱桃汁、石榴汁、蓝莓汁、黑加仑汁、西柚浆、雪梨汁、菠萝汁、香蕉浆、橙汁、南瓜泥、李子汁、水蜜桃汁、芒果浆、枇杷汁、猕猴桃汁、柠檬汁)、生活饮用水(反渗透,过滤)中的几种为原料,添加白砂糖、葡萄糖、红糖、低聚果糖、水苏糖、乳酸菌(植物乳杆菌,瑞士乳杆菌,乳酸乳球菌乳酸亚种)中的两种或以上为辅料,经预处理、配料、发酵、过滤、蒸煮、灌装、杀菌加工而成的,其经发酵后的液体的添加量折成果蔬汁(浆)不低于5%。

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》的有关规定,参照了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘鸿苏生物科技有限公司

2017年08月28日