



412936S-2017



许昌中万生物科技有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2017

---

# 食用植物酵素（发酵型饮料）

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

---

许昌中万生物科技有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准自发布之日起替代（Q/XZS 0001S-2017 发布实施，备案号：412225S-2017）。

本标准由许昌中万生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌中万生物科技有限公司。

本标准主要起草人：程旭江。

H N

Q B

# 食用植物酵素（发酵型饮料）

## 1 范围

本标准规定了食用植物酵素（发酵型饮料）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（菠萝、木瓜、苹果）为主要原料，经原料清洗、臭氧水杀菌、纯净水（生活饮用水经石英砂、活性炭、反渗透过滤）喷淋冲洗、风干、破碎、加入赤砂糖、酵母菌发酵，成熟后经过滤，加入醋酸菌、乳酸菌（发酵乳杆菌）再次发酵，成熟后过滤、添加（或不添加）木糖醇、青梅精调配、静置熟成，经低温浓缩（或不低温浓缩）、低温真空干燥（或不低温真空干燥）、灌装（或不灌装）、包装加工制成的即食型植物酵素饮料（发酵型饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 2.1.3 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.4 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.5 酵母菌应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 乳酸菌（发酵乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.7 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 青梅精应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 醋酸菌应无毒无害，安全。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	均匀液体（或膏状、粉状）	取 100ml 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	浅黄色，色泽均匀一致	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

理化指标

项 目		指 标			检验方法
		液态	半固态	固态	
水分, g/100g	≤	-	65	7.0	GB 5009.3
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0		-	GB/T 12143
pH值	≤	4	4.5	-	GB 5009.237

总酸（以乳酸计），g/kg	≥	1.2	1.5	2.8	GB/T 12456
有机酸（以乳酸计），mg/kg	≥	660	900	6400	GB 5009.157
粗多糖，g/100g	≥	0.1	0.15	2.8	SN/T 4260
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2		0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05		1.0	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以SO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	10.0			GB 5009.34
展青霉素，μg/kg	≤	10.0			GB 5009.185
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.19
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.19

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL或CFU/g	5	2	1 (10)	10 (100)	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 <sup>b</sup> ，CFU/mL 或 CFU/g ≤	10 (25)				GB 4789.15
沙门氏菌，/25ml 或/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/ml 或 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
乳酸菌（出厂检验时），CFU/mL 或 CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
乳酸菌（销售时）	有活菌检出				
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b) 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					
括号中的限值仅适用于固态植物酵素饮料（发酵型饮料）。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物（仅限液态和半固态）、总酸、pH 值（仅限液态和半固态）、乳酸菌、大肠菌群、水分（仅限固态）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（菠萝、木瓜、苹果）为主要原料，经原料清洗、臭氧水杀菌、纯净水（生活饮用水经石英砂、活性炭、反渗透过滤）喷淋冲洗、风干、破碎、加入赤砂糖、酵母菌发酵，成熟后经过滤，加入醋酸菌、乳酸菌（发酵乳杆菌）再次发酵，成熟后过滤、添加（或不添加）木糖醇、青梅精调配、静置熟成，经低温浓缩（或不低温浓缩）、低温真空干燥（或不低温真空干燥）、灌装（或不灌装）、包装加工制成的即食型植物酵素饮料（发酵型饮料）。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

许昌中万生物科技有限公司  
2017年11月09日