



411897S-2017



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0034S-2017

发酵果蔬汁饮料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

洛阳深山生物科技有限公司 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。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈小军、李海武。

H N

Q B

发酵果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以野生沙梨、野生猕猴桃、苹果、葡萄、菠萝、番木瓜、西瓜、柑橘、柠檬、胡萝卜、山药、菠菜、红枣、冬瓜、芹菜、扁豆、佛手瓜、西红柿、茴香、苦瓜、青梅、枸杞、山楂、鱼腥草、罗汉果中的一种或几种为原料，经清洗、榨汁，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、低聚果糖、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌，经发酵、过滤、调配、瞬时杀菌、灌装而成的发酵果蔬汁饮料，经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁(浆)（质量分数）% \geq 5。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 野生沙梨、野生猕猴桃、苹果、葡萄、菠萝、番木瓜、西瓜、柑橘、柠檬、胡萝卜、山药、菠菜、红枣、冬瓜、芹菜、扁豆、佛手瓜、西红柿、茴香、苦瓜、青梅、枸杞、山楂、鱼腥草、罗汉果，应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.5 嗜热链球菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.6 发酵乳杆菌、植物乳杆菌应符合卫计委《关于批准 γ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（2009年第12号）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(以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.5~5.5	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^c , μg/L	≤	10	GB 5009.185
*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。					

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 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。型式检验按国相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以野生沙梨、野生猕猴桃、苹果、葡萄、菠萝、番木瓜、西瓜、柑橘、柠檬、胡萝卜、山药、菠菜、红枣、冬瓜、芹菜、扁豆、佛手瓜、西红柿、茴香、苦瓜、青梅、枸杞、山楂、鱼腥草、罗汉果中的一种或几种为原料，经清洗、榨汁，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、低聚果糖、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌，经发酵、过滤、调配、瞬时杀菌、灌装而成的发酵果蔬汁饮料，经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁(浆)（质量分数）% \geq 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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

洛阳深山生物科技有限公司

2017年07月18日