



412170S-2017



河南酵益生物科技有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2017

植物酵素饮料

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

河南酵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。

本标准自实施之日起代替Q/HJY 0001S-2016。

本标准与Q/HJY 0001S-2016相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了分类；
- 修改了要求。

H N

Q B

植物酵素饮料

1 范围

本标准规定了植物酵素饮料的分类、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、红曲米、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、山梨醇酐单油酸酯（发酵微生物分散剂）、氯化钾、硫酸镁、氯化钙（后三者为发酵提供钾镁钙等营养元素），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，添加玫瑰油（重瓣红玫瑰经水蒸气蒸馏得到）、沙棘汁（沙棘经打浆、离心得到）、菊花提取液（菊花经水提得到）、金银花提取液（金银花经水提得到）、枸杞提取液（枸杞经水提得到）、白砂糖、果葡糖浆、L-阿拉伯糖、柠檬酸、大豆多糖、果胶、海藻酸钠、米香精调配后，经灌装、包装而成的植物酵素饮料。

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SB/T 10331的规定。
- 2.1.8 猕猴桃应符合NY/T 425的规定。
- 2.1.9 重瓣红玫瑰应符合《中华人民共和国卫生部公告》2010年第3号有关规定，经水蒸气蒸馏后得玫瑰油应符合GB 1886.48的规定。
- 2.1.10 黄秋葵应符合NY/T 1325的规定。
- 2.1.11 山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.12 沙棘应符合DB13/T 535的规定。
- 2.1.13 红曲米应符合QB/T 2847的规定。

- 2.1.14紫米应符合DB53/T 784和GB 2715的规定。
- 2.1.15黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.16菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.17金银花应符合NY/T 2303的规定。
- 2.1.18枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.19红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.20白砂糖应符合GB 317和GB 13104的规定。
- 2.1.21果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.22 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。
- 2.1.23低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.24大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.25氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.26柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.27硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 2.1.28氯化钙应符合GB 1886.45的规定。
- 2.1.29山梨醇酐单油酸酯应符合GB 25554的规定。
- 2.1.30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。
- 2.1.31大豆多糖应符合LS/T 3301的规定。
- 2.1.32果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.34米香精应符合GB 30616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	≥	1.2	GB/T 12456
粗多糖，g/100ml	≥	0.3	SN/T 4260
有机酸，mg/L	≥	5000	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

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(CFU/mL) (出厂检验时) ≥	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。

编制说明

植物酵素饮料是以纯化水（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、红曲米、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、山梨醇酐单油酸酯（发酵微生物分散剂）、氯化钾、硫酸镁、氯化钙（后三者为发酵提供钾镁钙等营养元素），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，添加玫瑰油（重瓣红玫瑰经水蒸气蒸馏得到）、沙棘汁（沙棘经打浆、离心得到）、菊花提取液（菊花经水提得到）、金银花提取液（金银花经水提得到）、枸杞提取液（枸杞经水提得到）、白砂糖、果葡糖浆、L-阿拉伯糖、柠檬酸、大豆多糖、果胶、海藻酸钠、米香精调配后，经灌装、包装而成。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。

河南酵益生物科技有限公司

2017年6月29日

QB