



412138S-2017



洛阳衡荣食品科技有限公司企业标准

Q/LHS 0010S-2017

复合果蔬酵素固体饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

洛阳衡荣食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳衡荣食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳衡荣食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵晶。

H N

Q B

复合果蔬酵素固体饮料

1 范围

本标准规定了复合果蔬酵素固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以水果酵素粉为主要原料，添加低聚异麦芽糖，经混合、包装加工而成的固体饮料

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果酵素粉应符合 Q/XTS0002S-2015 的规定。（见附录 A）

2.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 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	粉末状	从样品中取出10克，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法，于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	淡黄色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
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
水分 g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定		

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/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789. 10第二法

注：a样品的采集及处理方法按照GB4789. 1执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q/XTS

新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2015

水果酵素粉(发酵型果蔬固体饮料)

河南省卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准备案专用章 备案号 410114S-2015
--

2015-01-14 发布

2015-01-28 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。
本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。
本标准于 2015 年 01 月 14 日首次发布。



水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）

1 范围

本标准规定了水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆，加入酵母发酵，添加葡萄糖，经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB/T 5009.171	保健食品中超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定
GB/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	固体饮料卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

Q/XTS 0002S—2015

GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20886	食品工业加工用酵母
GB 25541	食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY 5011	无公害食品 山楂
NY 5241	无公害食品 柚子
NY/T 691	番木瓜
QB/T 2665	热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯 (PET) 瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家质量技术监督检验检疫总局令 (2006) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量技术监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号 《标志标识管理规定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 柚子应符合 NY 5241 的规定。
- 3.1.2 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 3.1.3 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 3.1.4 酵母符合 GB 20886 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 山楂符合 NY 5011 的规定。

3.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
性状	均匀粉状、无结块、无霉变现象
色泽	均匀一致的淡黄色
滋味与气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味
余 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

Q/XTS 0002S-2015

项 目	指 标
SOD酶活力, U/g	≥ 5000
水分, %	≤ 7.0
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1
铜 (以Cu计), mg/kg	≤ 5
亚硝酸盐, μg/kg	≤ 10

3.4 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	指 标
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
霉菌, CFU/g	≤ 25
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表4的规定。

表4 净含量及允许短缺量

净 含 量	允许短缺量	
	Q的百分比	k
50	9	—
250	—	9
375	3	—
750	—	15

3.6 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

3.7 食品中污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 食品中农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求检验

取样品 200g，倒入洁净的无色透明容器中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，后用温开水漱口，品其滋味，结果应符合表 1 规定。

4.2 理化指标测定

4.2.1 总酸活力

按 GB/T 5009.171 规定的方法测定。

4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.3 总砷

按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 铜

按 GB/T5009.13 规定的方法测定。

4.2.6 展青霉素

按 GB/T5009.185 规定的方法测定。

4.3 微生物指标测定

4.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.2 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法进行。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业检验部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料，同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 12 瓶。

5.4 出厂检验

出厂检验为批批检验，检验合格后发合格证允许出厂，出厂检验项目为感官、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。

5.5 型式检验

型式检验的项目包括：本标准中规定的全部要求。型式检验半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

产品经检验所有项目合格则判定该批产品合格，检验结果如有一项或一项以上不合格时，可以从该批产品中加倍抽取样品进行复验，复验合格则判为合格品，复验结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品，微生物指标不得进行复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28060 的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2007 第 102 号《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标，并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的塑料瓶，其质量标准应符合 QB/T 2865 的规定，其卫生标准应符合 GB 13113 的规定，外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

Q/XTS 0002S—2015

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 ≥ 10 cm，离墙 ≥ 20 cm。不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

QB

编制说明

复合果蔬酵素固体饮料是以水果酵素粉为主要原料，添加低聚异麦芽糖，经混合包装而成。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》的有关规定，参照《GB7101 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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

洛阳衡荣食品科技有限公司

2017年07月24日

H N

Q B