



413188S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2018

---

# 果蔬酵素原液（发酵型饮料）

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

商丘市饮之健生物科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：肖文静、施红霞、闫丹。

H N

Q B

# 果蔬酵素原液（发酵型饮料）

## 1 范围

本标准规定了果蔬酵素原液（发酵型饮料）的分类、要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜水果（蓝莓、树莓、番石榴、西番莲、木瓜、百香果、红柚、芒果、枇杷、猕猴桃、柠檬、桑葚、山竹、黑加仑、草莓、水蜜桃）和蔬菜（西兰花、冬瓜、白萝卜、胡萝卜、莲藕）、黑枣、枸杞为主要原料，以乳酸菌（嗜酸乳杆菌）为辅料，经预处理、调配、发酵、过滤、灌装而成的发酵果汁含量为 100%的果蔬酵素原液（发酵型饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果（蓝莓、树莓、番石榴、西番莲、木瓜、百香果、红柚、芒果、枇杷、猕猴桃、柠檬、桑葚、山竹、黑加仑、草莓、水蜜桃）和蔬菜（西兰花、冬瓜、白萝卜、胡萝卜、莲藕）、黑枣应新鲜、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 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 枸杞应符合GB/T 18672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	均匀液体状	随机抽取样品1瓶，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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(以 20℃折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH	1.5~4.5	GB/T 5750.4
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 和表 4 的规定

表 3 微生物限量

项目	限量	检验方法
乳酸菌数, CFU/mL	≥ $1.0 \times 10^6$	GB 4789.35

表 4 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	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*, 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH、乳酸菌数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验，型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（蓝莓、树莓、番石榴、西番莲、木瓜、百香果、红柚、芒果、枇杷、猕猴桃、柠檬、桑葚、山竹、黑加仑、草莓、水蜜桃）和蔬菜（西兰花、冬瓜、白萝卜、胡萝卜、莲藕）、黑枣、枸杞为主要原料，以乳酸菌（嗜酸乳杆菌）为辅料，经预处理、调配、发酵、过滤、灌装而成的发酵果汁含量为 100%的果蔬酵素原液（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/T 31121《果蔬汁类及其饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘市饮之健生物科技有限公司