



413221S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0020S-2018

风味活菌饮料

2018-10-18 发布

2018-10-18 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。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

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

风味活菌饮料

1 范围

本标准规定了风味活菌饮料的分类、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、黑枣、树莓、番石榴、西番莲、木瓜、百香果、红柚、芒果、枇杷、猕猴桃、葡萄、柠檬、桑葚、山竹、黑加仑、草莓、水蜜桃）、生活饮用水、水苏糖、低聚果糖的一种或几种为主要原料，经预处理、调配、加入酵母发酵、灭菌、然后加入乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌）、醋酸菌进行发酵，加入红茶、绿茶、茉莉花、郁李仁、火麻仁中的一种或几种滤液（先将红茶、绿茶、茉莉花、郁李仁、火麻仁中的一种或几种粉碎、浸泡、然后过滤所得），过滤、灌装、加工而成的风味活性菌饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 新鲜水果（蓝莓、黑枣、树莓、番石榴、西番莲、木瓜、百香果、红柚、芒果、枇杷、猕猴桃、柠檬、葡萄、桑葚、山竹、黑加仑、草莓、水蜜桃）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 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.6 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.8 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.9 酵母菌应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 醋酸菌应符合附录 A 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
总酸 (以乳酸计), g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
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	≥ 1.0×10^6	GB 4789.35

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^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 中的平板计数法
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	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 GB 7101。

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GB14881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、总酸、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。

附录 A:

醋酸菌质量要求

1、污染物限量

污染物限量应符合表 1 的规定。

表 1 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计，干基计） /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计，干基计） /（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

2、微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
金黄色葡萄球菌 /25g	不得检出	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 /25g	不得检出	GB 4789.4

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（蓝莓、黑枣、树莓、番石榴、西番莲、木瓜、百香果、红柚、芒果、枇杷、猕猴桃、葡萄、柠檬、桑葚、山竹、黑加仑、草莓、水蜜桃）、生活饮用水、水苏糖、低聚果糖的一种或几种为主要原料，经预处理、调配、加入酵母发酵、灭菌、然后加入乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌）、醋酸菌进行发酵，加入红茶、绿茶、茉莉花、郁李仁、火麻仁中的一种或几种滤液（先将红茶、绿茶、茉莉花、郁李仁、火麻仁中的一种或几种粉碎、浸泡、然后过滤所得），过滤、灌装、加工而成的风味活性菌饮料。

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 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

QB