



413047S-2018



河南益品榘业有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2018

酵素饮料(水果原汁发酵饮料)

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

河南益品榘业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南益品堪业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜沛鑫。

H N

Q B

酵素饮料（水果原汁发酵饮料）

1 范围

本标准规定了酵素饮料（水果原汁发酵饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的桑葚、苹果、葡萄、蓝莓、橘子、草莓、乌梅、樱桃、枇杷、荔枝中的一种为主要原料，经筛选、清洗、预处理、打浆，添加植物乳杆菌、酵母菌、醋酸菌、嗜酸乳杆菌发酵、过滤，加入白砂糖调配、混合、罐装、包装加工而成的酵素饮料（水果原汁发酵饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 桑葚、苹果、葡萄、蓝莓、橘子、草莓、乌梅、樱桃、枇杷、荔枝应新鲜、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 植物乳杆菌、酵母菌、醋酸菌、嗜酸乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749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 瓶，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	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有轻微沉淀	

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）/（%）	≥	1.0 GB/T 12143
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥	0.1 GB/T 12456
pH 值		2~5 GB 5009.237
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤	0.05 GB 5009.12
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤	10 GB 5009.185

注：a 仅适用于含有苹果的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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
*酵母/（CFU/mL） ≤	10				
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：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
*霉菌及酵母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

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的桑葚、苹果、葡萄、蓝莓、橘子、草莓、乌梅、樱桃、枇杷、荔枝中的一种为主要原料，经筛选、清洗、预处理、打浆，添加植物乳杆菌、酵母菌、醋酸菌、嗜酸乳杆菌发酵、过滤，加入白砂糖调配、混合、罐装、包装加工而成的酵素饮料（水果原汁发酵饮料）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 31121 《果蔬汁类及其饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南益品椹业有限公司

H N
Q B