



413520S-2018



新乡市昊莱福饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0009S-2018

发酵型果蔬汁饮料（果蔬复合 酵素饮料）

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

新乡市昊莱福饮品有限公司 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》编写。

本标准由新乡市吴莱福饮品有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心提出并起草。

本标准起草人：罗蓓蓓、田玉刚、郭红运。

H N

Q B

发酵型果蔬汁饮料（果蔬复合酵素饮料）

1 范围

本标准规定了发酵型果蔬汁饮料（果蔬复合酵素饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯净水（生活饮用水经二级反渗透、过滤）、水果（凤梨、黄梨、橘子、西瓜、青苹果、香蕉、柿子）、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、大头菜、莲藕、冬瓜、黄瓜、包心菜、大白菜、芹菜）、红枣、山药中的一种或几种为原料，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分割预处理后，加入辅料白砂糖、红糖、蜂蜜中的一种或几种，按比例混合置于贮罐接种酵母、发酵、取发酵原液，经过滤、沉淀、勾兑、灭菌、灌装而成的发酵果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的发酵型果蔬饮料（果蔬复合酵素饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果（凤梨、黄梨、橘子、西瓜、青苹果、香蕉、柿子）应新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害、无腐烂现象，符合 SB/T 11026 或 SB/T 10890 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 蔬菜（白萝卜、胡萝卜、大头菜、莲藕、冬瓜、黄瓜、包心菜、大白菜、芹菜）应新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害、无腐烂现象，符合 SB/T 11031 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红枣、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.8 酵母应符合 GB 31639 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	琥珀色或黄褐色	
气 味	具有原料水果和蔬菜等特有的香气，无异味	
滋 味	酸甜可口	
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），% \geq	1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/100mL \geq	0.1	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	20	GB 5009.185
a 适用于添加青苹果的产品。		

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	限 量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	10^2	10_3	GB 4789.10 第二法
*霉菌，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*项严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

发酵型果蔬汁饮料（果蔬复合酵素饮料）是以纯净水（生活饮用水经二级反渗透、过滤）、水果（凤梨、黄梨、橘子、西瓜、青苹果、香蕉、柿子）、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、大头菜、莲藕、冬瓜、黄瓜、包心菜、大白菜、芹菜）、红枣、山药中的一种或几种为原料，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分割预处理后，加入辅料白砂糖、红糖、蜂蜜中的一种或几种，按比例混合置于贮罐接种酵母、发酵、取发酵原液，经过滤、沉淀、勾兑、灭菌、灌装而成的发酵果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的发酵型果蔬饮料（果蔬复合酵素饮料）。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》的规定，参照 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市昊莱福饮品有限公司