



413809S-2018



扬生（南召）生物科技有限公司企业标准

Q/NYS 0007S-2018

发酵型复合植物饮料（食用植 物酵素）

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

扬生（南召）生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由扬生（南召）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：扬生（南召）生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李恒、张国才。

H N

Q B

发酵型复合植物饮料（食用植物酵素）

1 范围

本标准规定了发酵型复合植物饮料（食用植物酵素）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。

本标准适用于以诺丽果、蓝莓、树莓、柠檬、桑葚、柳橙、芒果、无花果、菠萝、生姜、南瓜、桔子、乌梅、哈密瓜、番石榴、大枣、黑枣、酸枣、梨、刺梨、山药、猕猴桃、香蕉、鳄梨、西番莲、枇杷、荔枝、沙棘、棠梨、莲雾、椰子、莲藕、芹菜、茼蒿、桂圆、大白菜、苦瓜、洋姜、西红柿、马齿苋的部分为原料，经分别拣选、清洗、吹干、紫外线杀菌、粉碎，加入赤砂糖、食用酵母，分别发酵成熟后，再添加植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、醋酸菌，再次分别发酵，成熟后过滤、按配比混合，静置纯化后添加或不添加果葡糖浆、低聚木糖、低聚果糖、部分药食同源植物水提物【陈皮、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、甘草、白芷、决明子、百合、肉豆蔻、麦芽、金银花、鱼腥草、枸杞、茯苓、益智仁、淡竹叶、菊花、黄精、葛根、蒲公英、荷叶、薏苡仁、大麦苗】，经调配、高温杀菌（非活菌型）或不高温杀菌（活菌型）、灌装、包装而成的发酵型复合植物饮料（食用植物酵素）。本品食用时需加水稀释后饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 赤砂糖应符合QB/T 2343.1和GB13104的规定。
- 2.1.2 大枣应符合GB/T 22345的规定。
- 2.1.3 酸枣应符合LY/T 1964的规定。
- 2.1.4 猕猴桃应符合NY/T 1794的规定。
- 2.1.5 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.6 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.7 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.8 柳橙应符合NY/T 2276的规定。
- 2.1.9 金银花应符合NY/T 2303的规定。
- 2.1.10 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.12 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.13 沙棘应符合GB/T 23234的规定。
- 2.1.14 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.15 桔子应符合NY/T 2655的规定。
- 2.1.16 梨应符合NY/T 1078的规定。
- 2.1.17 香蕉应符合NY/T 517的规定。

- 2.1.18 西番莲应符合NY/T 491的规定。
- 2.1.19 枇杷应符合NY/T 2304的规定。
- 2.1.20 荔枝应符合NY/T 515的规定。
- 2.1.21 莲雾应符合NY/T 1436的规定。
- 2.1.22 椰子应符合NY/T 490的规定。
- 2.1.23 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.24 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.25 大白菜应符合SB/T 10332的规定。
- 2.1.26 苦瓜应符合NY/T 963的规定。
- 2.1.27 西红柿应符合NY/T 1517的规定。
- 2.1.28 白芷、决明子、百合、麦芽、鱼腥草、茯苓、益智仁、荷叶、淡竹叶、菊花、黄精、葛根、蒲公英、陈皮、薏苡仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。
- 2.1.29 哈密瓜、蓝莓、树莓、乌梅、柠檬、桑葚、黑枣、茼蒿、南瓜、刺梨、鳄梨、番石榴、无花果、黑枣、桂圆、棠梨、诺丽果、洋姜、马齿苋应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，符合GB2762、GB2763和农副产品相关标准规定。
- 2.1.30 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.31 大麦苗应符合卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。
- 2.1.33 食用酵母应符合GB/T 20886的规定。
- 2.1.34 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.35 醋酸菌应符合附录A的规定，见附录A。
- 2.1.36 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.37 低聚木糖应符合GB/T 35545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	从样品中取出一瓶，倒入一干燥洁净烧杯中，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	浅黄色至棕褐色	
气、滋味	具有原料清香和醇香，味酸甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	2.0	GB/T 12143
pH值	2.0~4.0	GB 5009.237
粗多糖，g/100mL \geq	0.3	SN/T 4260
r-氨基丁酸，g/L \geq	0.05	DB35/T 1326
总酸（以乳酸计），g/100mL \geq	1.2	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12

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/g	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	100	1000	GB 4789.10第二法
菌落总数，CFU/mL（适用于非活菌型）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
*霉菌，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL（适用于非活菌型） \leq	10				GB 4789.15
乳酸菌数，CFU/mL（适用于活菌型） \geq	10 ⁶				GB 4789.35
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21处理； * 霉菌和酵母指标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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、大肠菌群、乳酸

菌数(适用于活菌型)、菌落总数（适用于非活菌型）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

醋酸菌技术要求应符合表 1 规定

表 1 醋酸菌技术要求

项 目	指 标	检验方法
外观	棕褐色小颗粒状或粉状	目测
活细胞数 \geq	1亿个/克	按《发酵调味品生产技术》轻工版上册附录（五）《微生物的活细胞计数法》测定
水分 \leq	12%	GB 5009.3

编制说明

发酵型复合植物饮料（食用植物酵素）是以诺丽果、蓝莓、树莓、柠檬、桑葚、柳橙、芒果、无花果、菠萝、生姜、南瓜、桔子、乌梅、哈密瓜、番石榴、大枣、黑枣、酸枣、梨、刺梨、山药、猕猴桃、香蕉、鳄梨、西番莲、枇杷、荔枝、沙棘、棠梨、莲雾、椰子、莲藕、芹菜、茼蒿、桂圆、大白菜、苦瓜、洋姜、西红柿、马齿苋的部分为原料，经分别拣选、清洗、吹干、紫外线杀菌、粉碎，加入赤砂糖、食用酵母，分别发酵成熟后，再添加植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、醋酸菌，再次分别发酵，成熟后过滤、按配比混合，静置纯化后添加或不添加果葡糖浆、低聚木糖、低聚果糖、部分药食同源植物水提物【陈皮、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、甘草、白芷、决明子、百合、肉豆蔻、麦芽、金银花、鱼腥草、枸杞、茯苓、益智仁、淡竹叶、菊花、黄精、葛根、蒲公英、荷叶、薏苡仁、大麦苗】，经调配、高温杀菌（非活菌型）或不高温杀菌（活菌型）、灌装、包装而成的发酵型复合植物饮料（食用植物酵素）。本品食用时需加水稀释后饮用。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》、T/CBFIA 08003《食用植物酵素》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。

本产品食用时需用4~5倍符合饮用标准的水稀释后饮用。

扬生（南召）生物科技有限公司