



411240S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0026S-2018

---

# 复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

2018-05-11 发布

2018-05-11 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：施红霞、闫丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/SYS 0026S-2018（备案号：410713S-2018，2018-03-01 发布实施）。

H N

Q B

# 复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

## 1 范围

本标准规定了复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）的分类、要求以及试验方法、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（水蜜桃、苹果、木瓜、芒果、山竹、红心柚、橙子、蔓越莓、树莓、樱桃、葡萄、无花果、荔枝、诺丽果浆、红番石榴、百香果、菠萝、雪梨、枇杷、桑葚、桂圆、凤梨、蓝莓、黑加仑、百香果、柠檬、黄金柚、金桔、奇异果、葡萄柚、）和蔬菜（莲藕、白萝卜、山药、胡萝卜、怀山药）、糯米的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、生活饮用水、水苏糖、低聚果糖、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、甜菊糖苷、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红、山梨酸钾、乳酸菌（嗜酸乳杆菌）的一种或几种，经预处理、配料、发酵、部分产品加入粉碎的蒲城桂花（丹桂）、过滤、蒸煮、灌装、杀菌加工而成的复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果（水蜜桃、苹果、木瓜、芒果、山竹、红心柚、橙子、蔓越莓、树莓、樱桃、葡萄、无花果、荔枝、红番石榴、百香果、菠萝、雪梨、枇杷、桑葚、桂圆、凤梨、蓝莓、黑加仑、百香果、柠檬、黄金柚、金桔、奇异果、葡萄柚）和蔬菜（莲藕、白萝卜、山药、胡萝卜）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 低聚果糖 应符合GB/T 23528的规定。

2.1.3 乳酸菌（嗜酸乳杆菌） 应符合QB/T 4575的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 诺丽果浆 应符合卫生部2010年第9号公告的规定。

2.1.6 糯米应符合GB/T 1354的规定。

2.1.7 怀山药 应符合GB/T 20351的规定。

2.1.8 水苏糖应符合QB/T 4260 的规定。

2.1.9 蒲城桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 食品用香精（水蜜桃香精、柚子香精）应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	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 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），% $\geq$	5.0	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 10468
总酸（以乳酸计），g/L $\geq$	0.2	GB/T 12456
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾，g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140

三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	DBS 22/007
柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/L	≤	20	GB 5009.185

注: 1、a 仅适用于苹果复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、荔枝复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、凤梨复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、柠檬复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、红芭乐复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、奇异果复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、金桔柠檬复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、青苹果葡萄复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)、水蜜桃复合酵素饮料 (发酵果蔬汁饮料)。

2、相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
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				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 和 GB/T 4789.21 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。

## 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。

## 3 检验合格

出厂检验项目为：感官、总酸、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（水蜜桃、苹果、木瓜、芒果、山竹、红心柚、橙子、蔓越莓、树莓、樱桃、葡萄、无花果、荔枝、诺丽果浆、红番石榴、百香果、菠萝、雪梨、枇杷、桑葚、桂圆、凤梨、蓝莓、黑加仑、百香果、柠檬、黄金柚、金桔、奇异果、葡萄柚、）和蔬菜（莲藕、白萝卜、山药、胡萝卜、怀山药）、糯米的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、生活饮用水、水苏糖、低聚果糖、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、甜菊糖苷、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红、山梨酸钾、乳酸菌（嗜酸乳杆菌）的一种或几种，经预处理、配料、发酵、部分产品加入粉碎的蒲城桂花（丹桂）、过滤、蒸煮、灌装、杀菌加工而成的复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

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。

其内容规定了复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母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