



411676S-2018



扬生（南召）生物科技有限公司企业标准

Q/NYS 0005S-2018

发酵型复合果蔬汁饮料（酵素 饮料）

2018-06-07 发布

2018-06-07 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

发酵型复合果蔬汁饮料（酵素饮料）

1 范围

本标准规定了发酵型复合果蔬汁饮料（酵素饮料）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。

本标准适用于以水果（刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、枸杞、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、梨、西番莲、枇杷、荔枝、棠梨、莲雾、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、雪橙、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、红枣、橙子、乌梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、榴莲、甜桃、人参果、山竹、橄榄）、蔬菜（山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、菠菜、莲藕、茼蒿、大白菜、西红柿、南瓜、高良姜、空心菜、丝瓜、冬瓜、青江菜、青椒、红甜椒、高丽菜、洋葱、芦笋、香菜、茄子、葱、蒜、马铃薯、马齿苋、西葫芦、甘蓝、佛手瓜）中的部分为原料，水果、蔬菜经分别拣选、清洗、吹干、紫外线杀菌、粉碎，加入赤砂糖、食用酵母菌，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，静置纯化后添加水、果葡糖浆、甜菊糖苷、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用色素（天然胡萝卜素、天然苋菜红、柠檬黄、亮蓝），调配后，经超高温瞬时杀菌后添加嗜酸乳杆菌（活菌型）或不添加嗜酸乳杆菌（非活菌型）、灌装、包装而成的发酵液的添加量折合成果蔬汁含量（质量分数）>10%的发酵型复合果蔬汁饮料（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 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.4 苹果应符合 NY/T 1072 的规定。
- 2.1.5 猕猴桃应符合 NY/T 1794 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.7 酸枣应符合 LY/T 1964 的规定。
- 2.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.9 樱桃符合 NY/T 2302 的规定。
- 2.1.10 梨应符合 NY/T 1078 的规定。
- 2.1.11 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 2.1.12 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.13 香蕉应符合 NY/T 517 的规定。

- 2.1.14 西番莲应符合NY/T 491的规定。
- 2.1.15 枇杷应符合NY/T 2304的规定。
- 2.1.16 荔枝应符合NY/T 515的规定。
- 2.1.17 葡萄柚应符合NY/T 1265的规定。
- 2.1.18 桔子应符合NY/T 2655的规定。
- 2.1.19 柳橙应符合NY/T 2276的规定。
- 2.1.20 橙子应符合NY/T 2276的规定。
- 2.1.21 西瓜应符合NY/T 584的规定。
- 2.1.22 沙棘应符合GB/T 23234的规定。
- 2.1.23 莲雾应符合NY/T 1436的规定。
- 2.1.24 椰子应符合NY/T 490的规定。
- 2.1.25 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.26 山竹应符合NY/T 1396的规定。
- 2.1.27 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 2.1.28 榴莲应符合NY/T 1437的规定。
- 2.1.29 菠萝蜜应符合DB46/T 109的规定。
- 2.1.30 白萝卜应符合NY/T 1267的规定。
- 2.1.31 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.32 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.33 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.34 大白菜应符合SB/T 10332的规定。
- 2.1.35 冬瓜应符合NY/T 777的规定。
- 2.1.36 苦瓜应符合NY/T 963的规定。
- 2.1.37 丝瓜应符合NY/T 776的规定。
- 2.1.38 西红柿应符合NY/T 1517的规定。
- 2.1.39 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.40 花椰菜应符合NY/T 962的规定。
- 2.1.41 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.42 橄榄应符合LY/T 2038的规定。
- 2.1.43 青椒应符合SB/T 10573的规定。
- 2.1.44 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.45 芦笋应符合NY/T 760的规定。
- 2.1.46 茄子应符合NY/T 581的规定。
- 2.1.47 葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.48 蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.49 马铃薯应符合NY/T 1066的规定。
- 2.1.50 西葫芦应符合SB/T 10789的规定。
- 2.1.51 甘蓝应符合NY/T 583的规定。

- 2.1.52 佛手瓜应符合SB/T 10883的规定。
- 2.1.53 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.54 香瓜、哈密瓜、蓝莓、树莓、乌梅、柠檬、桑椹、生姜、番石榴、黄瓜、茼蒿、空心菜、南瓜、刺梨、火龙果、无花果、黑枣、桂圆、棠梨、甜柿、诺丽果、蔓越莓、鳄梨、雪橙、红莓、高良姜、洋姜、雪莲果、甜桃、人参果、青江菜、红甜椒、高丽菜、香菜、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要求。
- 2.1.55 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。
- 2.1.56 食用酵母菌应符合GB/T 20886的规定。
- 2.1.57 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.58 醋酸菌应符合附录A的规定。
- 2.1.59 天然苋菜红应符合GB 1886.110的规定。
- 2.1.60 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.61 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.62 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.63 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合GB 30602的规定。
- 2.1.64 甜菊糖苷应符合GB 8270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	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	具有各分类产品应有的色泽	
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), %	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		2.0~4.0	GB 5009.237
酒精度, %vol	≤	0.5	GB 5009.225
总酸 (以乳酸计), g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
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, μg/L	≤	20	GB 5009.185

对羟基苯甲酸乙酯钠（以对羟基苯甲酸计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.31
柠檬黄 ^a ，g/L ≤	0.08	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/L ≤	0.02	GB 5009.35
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a ，g/L ≤	0.2	DBS22/007
注：相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1。		
^a 仅适用于添加此色素或甜味剂的产品检测。		

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 ^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
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
菌落总数（适用于非活菌型），CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
乳酸菌（适用于活菌型），CFU/mL ≥	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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、酒精度、大肠菌群、乳酸菌(活菌型)、菌落总数（非活菌型）。型式检验按国家相关规定执行。

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

HN

QB

编制说明

发酵型复合果蔬汁饮料（酵素饮料）是以水果（刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、枸杞、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、梨、西番莲、枇杷、荔枝、棠梨、莲雾、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、雪橙、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、红枣、橙子、乌梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、榴莲、甜桃、人参果、山竹、橄榄）、蔬菜（山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、菠菜、莲藕、茼蒿、大白菜、西红柿、南瓜、高良姜、空心菜、丝瓜、冬瓜、青江菜、青椒、红甜椒、高丽菜、洋葱、芦笋、香菜、茄子、葱、蒜、马铃薯、马齿苋、西葫芦、甘蓝、佛手瓜）中的部分为原料，水果、蔬菜经分别拣选、清洗、吹干、紫外线杀菌、粉碎，加入赤砂糖、食用酵母菌，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，静置纯化后添加水、果葡糖浆、甜菊糖苷、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用色素（天然胡萝卜素、天然苋菜红、柠檬黄、亮蓝），调配后，经超高温瞬时杀菌后添加嗜酸乳杆菌（活菌型）或不添加嗜酸乳杆菌（非活菌型）、灌装、包装而成的发酵液的添加量折合果蔬汁含量（质量分数）>10%的发酵型复合果蔬汁饮料（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》的有关规定，参照 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。

扬生（南召）生物科技有限公司