



412805S-2018



安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司企业标准

Q/ASMT 0002S-2018

发酵果蔬汁饮料(植物酵素)

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司 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》的要求编写。

本标准由安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李智，田艳芬，李怀忠。

H N

Q B

发酵果蔬汁饮料（植物酵素）

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮料（植物酵素）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水果（百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、沙棘、山楂、山竹、石榴、柿子、树莓、桃、甜瓜、无花果、西瓜、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、椰子、櫻桃、柚子、枣中的一种或几种）或蔬菜（百合、荸荠、菠菜、菜椒、冬瓜、番茄、佛手瓜、甘蓝、红薯、胡萝卜、黄瓜、姜、茭白、苦瓜、莲藕、芦笋、萝卜、南瓜、苜蓝、茄子、芹菜、青菜、秋葵、山药、丝瓜、蒜、莴笋、西葫芦、雪菜、洋葱、芋头中的一种或几种）为原料，经拣选、加水清洗、粉碎、加入辅料（蜂蜜、赤砂糖、红糖、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种）和一定比例的生活饮用水（仅用于发酵），置入贮罐自然发酵至成熟，取发酵原液，经过滤、沉淀、混合复配或不混合复配、灌装、灭菌、包装加工制成的发酵果蔬汁饮料(植物酵素)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果（百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、沙棘、山楂、山竹、石榴、柿子、树莓、桃、甜瓜、无花果、西瓜、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、椰子、櫻桃、柚子、枣）、蔬菜（百合、荸荠、菠菜、菜椒、冬瓜、番茄、佛手瓜、甘蓝、红薯、胡萝卜、黄瓜、姜、茭白、苦瓜、莲藕、芦笋、萝卜、南瓜、苜蓝、茄子、芹菜、青菜、秋葵、山药、丝瓜、蒜、莴笋、西葫芦、雪菜、洋葱、芋头）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味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	取 50mL 样品于干燥洁净的样品杯中, 在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, 品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质, 允许有少量原料物质沉淀	

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
pH 值	≤ 4.5	GB/T 5750.4
总酸 (以乳酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 30 ^a	GB 5009.185
	20 ^b	

注: a 仅适用于单独添加苹果或山楂制成的产品; b 仅适用于其它添加苹果或山楂制成的混合类产品。

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	采集方案 ^a 及限量				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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
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

注 1: ^a 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

注 3: *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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、pH 值、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。

编制说明

本标准适用于以水果（百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、沙棘、山楂、山竹、石榴、柿子、树莓、桃、甜瓜、无花果、西瓜、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、椰子、櫻桃、柚子、枣中的一种或几种）或蔬菜（百合、荸荠、菠菜、菜椒、冬瓜、番茄、佛手瓜、甘蓝、红薯、胡萝卜、黄瓜、姜、茭白、苦瓜、莲藕、芦笋、萝卜、南瓜、苜蓝、茄子、芹菜、青菜、秋葵、山药、丝瓜、蒜、莴笋、西葫芦、雪菜、洋葱、芋头中的一种或几种）为原料，经拣选、加水清洗、粉碎、加入辅料（蜂蜜、赤砂糖、红糖、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种）和一定比例的生活饮用水（仅用于发酵），置入贮罐自然发酵至成熟，取发酵原液，经过滤、沉淀、混合复配或不混合复配、灌装、灭菌、包装加工制成的发酵果蔬汁饮料(植物酵素)。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 10789 《饮料通则》和GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了发酵果蔬汁饮料（植物酵素）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司