



412824S-2018



洛阳市柿王醋业有限公司企业标准

Q/LSC 0004S-2018

酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

洛阳市柿王醋业有限公司 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。

本标准由洛阳市柿王醋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍留拴、赵换成、雷辉辉。

H N

Q B

酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

1 范围

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

本标准适用于以无核柿子、新鲜水果（山楂、苹果、红枣、沙梨、草莓、西瓜、猕猴桃、甜瓜）、新鲜蔬菜（马铃薯、胡萝卜、番茄、南瓜、冬瓜、西葫芦、黄瓜、菠菜、山药、莲藕、芋头）为原料、食用菌（香菇、双孢蘑菇）中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、打浆，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、低聚果糖、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌，经发酵、过滤、调配、灌装、灭菌、包装加工而成的酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

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 无核柿子应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合原产地标记产品的规定。

2.1.3 新鲜水果（山楂、苹果、红枣、沙梨、草莓、西瓜、猕猴桃、甜瓜）、新鲜蔬菜（马铃薯、胡萝卜、番茄、南瓜、冬瓜、西葫芦、黄瓜、菠菜、山药、莲藕、芋头）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 食用菌（香菇、双孢蘑菇）应符合GB 7096的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.7 发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌应符合QB/T 4575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、性状及杂质，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	具有各产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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), %	≥	0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.5	GB/T 12456
pH 值		2.5~5.5	GB/T 5750
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (适用于原料中有苹果或山楂的产品)	≤	20	GB 5009.185

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	
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 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, /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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 12695 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶固形物、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

酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）是以无核柿子、新鲜水果(山楂、苹果、红枣、沙梨、草莓、西瓜、猕猴桃、甜瓜)、新鲜蔬菜（马铃薯、胡萝卜、番茄、南瓜、冬瓜、西葫芦、黄瓜、菠菜、山药、莲藕、芋头）为原料、食用菌（香菇、双孢蘑菇）中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、打浆，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、低聚果糖、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌，经发酵、过滤、调配、灌装、灭菌、包装加工而成的。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 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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。

洛阳市柿王醋业有限公司