



412902S-2018



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0006S-2018

发酵型谷物饮品(谷物酵素饮 品)

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、河南科技学院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常景玲、李东风、李兰、李志刚、华承伟、杨天佑、张新、张勉、张荣先、李林波、王宝石、赵现方、刘光升、李治毅、陈宝峰、刘东明、屈亚兵。

H N

发酵型谷物饮品(谷物酵素饮品)

1 范围

本标准规定了发酵型谷物饮品(谷物酵素饮品)的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、小麦、燕麦、荞麦、藜麦、玉米、小米、高粱中的一种或多种为原料,经清洗、筛选、磨粉,添加生活饮用水、 α -淀粉酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或米根霉 *Rhizopus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)发酵,加入浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁中的一种或多种,经调配、高温灭菌、均质、巴氏杀菌、灌装、包装、加工而成的发酵型谷物饮品(谷物酵素饮品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合 GB/T10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 蛋白酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 浓缩橙汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 菠萝汁应符合 NY/T 873 和 GB 7101、SB/T 10197 的规定。
- 2.1.13 芒果汁应符合 NY/T 707 和 GB 7101、SB/T 10197 的规定。
- 2.1.14 山楂汁应符合 NY/T 101 和 GB 7101、SB/T 10197 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	均匀液态，允许有少许沉淀	取样品 25mL，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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），g/100g	≥ 6	GB/T 12143
总膳食纤维，g/100g	≥ 0.3	GB 5009.88
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 ^a ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
pH	2.5~4.5	GB/T 5750.4

a 仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品。

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	GB4789.3 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	GB4789.10 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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

发酵型谷物饮品(谷物酵素饮品)是以大米、小麦、燕麦、荞麦、藜麦、玉米、小米、高粱中的一种或多种为原料，经清洗、筛选、磨粉，添加生活饮用水、 α -淀粉酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或米根霉 *Rhizopus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)发酵，加入浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁中的一种或多种，经调配、高温灭菌、均质、巴氏杀菌、灌装、包装、加工而成。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本品属于发酵型谷物饮品(谷物酵素饮品)。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市天界山生物科技有限公司