



412750S-2018



孟州世博生物科技有限公司企业标准

Q/MSSK 0032S-2018

果蔬酵素饮料（发酵型果蔬饮料）

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

孟州世博生物科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由孟州世博生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈宝香。

H N

Q B

果蔬酵素饮料（发酵型果蔬饮料）

1 范围

本标准规定了果蔬酵素饮料（发酵型果蔬饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜水果（山楂、苹果、红枣、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、树莓、桑椹、蓝莓、红梨、哈密瓜、橙子、柠檬、木瓜、甜瓜、枸杞、火龙果）、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）、食用菌（猴头菇、香菇、双孢蘑菇）中的多种为原料，经清洗、筛选、整理、打浆或破碎，加入白砂糖、酵母，经发酵、过滤，加入乳酸菌（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌中的几种），再经发酵、灭菌、灌装、包装加工而成的果蔬酵素饮料（发酵型果蔬饮料）。

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 新鲜水果（山楂、苹果、红枣、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、树莓、桑椹、蓝莓、红梨、哈密瓜、橙子、柠檬、木瓜、甜瓜、枸杞、火龙果）、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，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 食用菌（猴头菇、香菇、双孢蘑菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 乳酸菌应符合 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，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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), %	≥	0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5~5.5	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于原料中有苹果或山楂的饮料)	≤	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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

果蔬酵素饮料（发酵型果蔬饮料）是以新鲜水果（山楂、苹果、红枣、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、树莓、桑椹、蓝莓、红梨、哈密瓜、橙子、柠檬、木瓜、甜瓜、枸杞、火龙果）、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）、食用菌（猴头菇、香菇、双孢蘑菇）中的多种为原料，经清洗、筛选、整理、打浆或破碎，加入白砂糖、酵母，经发酵、过滤，加入乳酸菌（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌中的几种），再经发酵、灭菌、灌装、包装加工而成的。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

孟州世博生物科技有限公司