



413810S-2018



扬生（南召）生物科技有限公司企业标准

Q/NYS 0008S-2018

发酵型复配果蔬汁饮料浓浆 (食用植物酵素)

2018-12-19 发布

2018-12-19 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

发酵型复配果蔬汁饮料浓浆（食用植物酵素）

1 范围

本标准规定了发酵型复配果蔬汁饮料浓浆（食用植物酵素）的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、番石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、雪梨、杏、柑橘、佛手瓜、枇杷、荔枝、树莓、桑葚、火龙果、草莓、西瓜、红枣、橙子、乌梅、桂圆、甜桃、山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、大白菜、西红柿、南瓜、丝瓜、洋葱、茄子、大蒜、马齿苋中的部分为原料，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，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，静置纯化后添加或不添加胶原蛋白肽、大豆低聚肽、果葡糖浆、低聚木糖、低聚果糖和陈皮水提物（陈皮水煮提取）、枸杞水提物（枸杞水煮提取）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）水提物（玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取），经调配、高温杀菌（非活菌型）或不高温杀菌（活菌型）、灌装、包装而成的发酵型复配果蔬汁饮料浓浆（食用植物酵素）。本品食用时需加水稀释后饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 赤砂糖应符合QB/T 2343.1和GB13104的规定。

2.1.2 葡萄应符合GH/T 1022的规定。

2.1.3 苹果应符合NY/T 1072的规定。

2.1.4 猕猴桃应符合NY/T 1794的规定。

2.1.5 红枣应符合GB/T 22345的规定。

2.1.6 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.7 樱桃符合NY/T 2302的规定。

2.1.8 木瓜应符合NY/T 691的规定。

2.1.9 菠萝应符合NY/T 450的规定。

2.1.10 香蕉应符合NY/T 517的规定。

2.1.11 枇杷应符合NY/T 2304的规定。

2.1.12 荔枝应符合NY/T 515的规定。

2.1.13 葡萄柚应符合NY/T 1265的规定。

2.1.14 柑橘和桔子应符合NY/T 2655的规定。

2.1.15 柳橙应符合NY/T 2276的规定。

2.1.16 橙子应符合NY/T 2276的规定。

- 2.1.17 西瓜应符合NY/T 584的规定。
- 2.1.18 沙棘应符合GB/T 23234的规定。
- 2.1.19 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.20 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 2.1.21 白萝卜应符合NY/T 1267的规定。
- 2.1.22 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.23 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.24 大白菜应符合SB/T 10332的规定。
- 2.1.25 苦瓜应符合NY/T 963的规定。
- 2.1.26 丝瓜应符合NY/T 776的规定。
- 2.1.27 西红柿应符合NY/T 1517的规定。
- 2.1.28 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.29 花椰菜应符合NY/T 962的规定。
- 2.1.30 鲜杏应符合NY/T 696的规定。
- 2.1.31 佛手瓜应符合SB/T 10883的规定。
- 2.1.32 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.33 茄子应符合NY/T 581的规定。
- 2.1.34 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.35 哈密瓜、蓝莓、树莓、乌梅、雪梨、柠檬、桑葚、生姜、番石榴、黄瓜、南瓜、刺梨、火龙果、无花果、桂圆、诺丽果、蔓越莓、洋姜、甜桃、马齿苋应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，符合GB2762、GB2763和农副产品相关标的规定。
- 2.1.36 陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年一部的规定。
- 2.1.37 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年3号的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。
- 2.1.39 食用酵母应符合GB/T 20886的规定。
- 2.1.40 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.41 醋酸菌应符合附录A的规定，见附录A。
- 2.1.42 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.43 大豆低聚肽应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.44 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.45 低聚木糖应符合GB/T 35545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
色泽	浅黄色至棕褐色	

气、滋味	具有原料清香和醇香，味酸甜	质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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），% \geq	2.0	GB/T 12143
pH 值	2.0~4.0	GB 5009.237
粗多糖，g/100mL \geq	0.3	SN/T 4260
r-氨基丁酸，g/L \geq	0.05	DB35/T 1326
总酸（以乳酸计），g/100mL \geq	1.2	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， μ g/L \leq	20	GB 5009.185

注：^a仅适用于发酵型复配刺梨汁饮料浓浆、发酵型复配洋姜汁饮料浓浆、发酵型复配无花果汁饮料浓浆、发酵型复配桑葚汁饮料浓浆、发酵型复配诺丽果汁饮料浓浆、发酵型复配木瓜汁饮料浓浆、发酵型复配山楂汁饮料浓浆、发酵型复配陈皮汁饮料浓浆、发酵型复配红枣汁饮料浓浆、发酵型复配柠檬汁饮料浓浆、发酵型复配菠萝汁饮料浓浆。

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
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
菌落总数，CFU/mL（适用于非活菌型）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
*霉菌，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL（适用于非活菌型）， \leq	10				GB 4789.15
乳酸菌数，CFU/mL（适用于活菌型） \geq	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要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、大肠菌群、乳酸菌数（适用于活菌型）、菌落总数（适用于非活菌型）。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

编制说明

发酵型复配果蔬汁饮料浓浆（食用植物酵素）是以刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、番石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、雪梨、杏、柑橘、佛手瓜、枇杷、荔枝、树莓、桑葚、火龙果、草莓、西瓜、红枣、橙子、乌梅、桂圆、甜桃、山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、大白菜、西红柿、南瓜、丝瓜、洋葱、茄子、大蒜、马齿苋中的部分为原料，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，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，静置纯化后添加或不添加胶原蛋白肽、大豆低聚肽、果葡糖浆、低聚木糖、低聚果糖和陈皮水提物（陈皮水煮提取）、枸杞水提物（枸杞水煮提取）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）水提物（玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取），经调配、高温杀菌（非活菌型）或不高温杀菌（活菌型）、灌装、包装而成的发酵型复配果蔬汁饮料浓浆（食用植物酵素）。本品食用时需加水稀释后饮用。

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》、T/CBFIA 08003《食用植物酵素》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。

本产品食用时需用4~5倍符合饮用标准的水稀释后饮用。

扬生（南召）生物科技有限公司