



411065S-2019



河南省淼雨生物科技有限公司企业标准

Q/HMYS 0002S-2019

发酵型果汁

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

河南省淼雨生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省淼雨生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省淼雨生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张生振、张小妮、韩甜甜。

本标准自实施之日起代替Q/HMYS 0002S-2018。

H N

Q B

发酵型果汁

1 范围

本标准规定了发酵型果汁的分类、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。

本标准适用于以新鲜水果（以苹果、葡萄、山楂、猕猴桃中的一种为原料，经筛选、清洗、榨汁、过滤、杀菌）或其浓缩果汁为原料，加水或不加水(还原果汁用水)，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、氯化钾、硫酸镁中的一种或多种，经调配、杀菌、冷却后接种乳酸菌菌种（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌），培养发酵，过滤，杀菌，灌装，包装而成的发酵型果汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜水果应新鲜、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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。

2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.11 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.12 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有相应品种应有的色泽，允许有轻微褐变	
气、滋味	具有原料清香和醇香，口味酸甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀或轻微分层	

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）/（%）	≥ 5.0	GB/T 12143

总酸（以无水柠檬酸计）/（g/100mL）	≥	1.0	GB/T 12456
pH 值		2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
a 仅限添加苹果、山楂原料或其浓缩果汁的产品检测。			

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
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
*霉菌/(CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
*酵母/(CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
*该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 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（以苹果、葡萄、山楂、猕猴桃中的一种为原料，经筛选、清洗、榨汁、过滤、杀菌）或其浓缩果汁为原料，加水或不加水(还原果汁用水)，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、氯化钾、硫酸镁中的一种或多种，经调配、杀菌、冷却后接种乳酸菌菌种（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌），培养发酵，过滤，杀菌，灌装，包装而成的发酵型果汁。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》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省淼雨生物科技有限公司

H N
Q B