



411036S-2019



河南菌威生物科技有限责任公司企业标准

Q/HJW 0001S-2019

风味活菌饮料

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

河南菌威生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南菌威生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：宋俊姚、崔会会、祝亚员。

H N

Q B

风味活菌饮料

1 范围

本标准规定了风味活菌饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、葡萄糖、冰糖、浓缩甘蔗汁、蜂蜜中的多种为原料，经水处理、配料、接种【乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）中的几种】发酵、调配【加入或不加入红茶（粉）、绿茶（粉）、乌龙茶（粉）、茉莉花茶（粉）中的一种或多种经浸泡、过滤所得的滤液】、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的风味活菌饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 浓缩甘蔗汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.8 红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.9 乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、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 | 均匀液体 | 从样品中随机取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无异味 | |
| 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 |
|-----------------------|---------|-------------|
| pH 值 | 2.0~5.0 | GB/T 5750.4 |
| 可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % | ≥ 0.1 | GB/T 12143 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/L | ≤ 0.25 | GB 5009.12 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 | 采集方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------|-----------------------|-----------------|-----|------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 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 |
| 酵母, CFU/mL | ≤ | 20 | | | GB 4789.15 |
| 霉菌, CFU/mL | ≤ | 20 | | | GB 4789.15 |
| 乳酸菌数, CFU/mL | ≥ | 10 ⁶ | | | GB 4789.35 |

注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

2.5 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 12695 和 GB 14881 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、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、葡萄糖、冰糖、浓缩甘蔗汁、蜂蜜中的多种为原料，经水处理、配料、接种【乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）中的几种】发酵、调配【加入或不加入红茶（粉）、绿茶（粉）、乌龙茶（粉）、茉莉花茶（粉）中的一种或多种经浸泡、过滤所得的滤液】、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的风味活菌饮料。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》等有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味活菌饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南菌威生物科技有限责任公司