



412456S-2021



禹州臻琦生物科技有限公司企业标准

Q/YZS 0008S-2021

枇杷芦笋复合酵素（发酵型果 蔬汁饮料）

2021-10-15 发布

2021-10-15 实施

禹州臻琦生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由禹州臻琦生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱广宪、沈文军。

H N

Q B

枇杷芦笋复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了枇杷芦笋复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以枇杷果、芦笋、龙眼肉、大枣、山楂、沙棘为原料，经清洗、破碎，添加红糖、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌进行发酵、过滤、加入提取物[人参（人工种植5年及5年以下）、金银花、桑叶、鱼腥草、蒲公英、薄荷、芦根、砂仁、香菇、茯苓、陈皮经过水煮提取]进行调配、杀菌、罐装、包装而成的果蔬汁含量≥10%的枇杷芦笋复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）。

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 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.3 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.4 龙眼肉应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.7 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌应符合《可用于食品的菌种名单 卫办监督发(2010)65号》和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 金银花、桑叶、鱼腥草、蒲公英、薄荷、芦根、砂仁、茯苓、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）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	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察
色泽	具有本产品应有的色澤	其色澤、性狀、杂质，嗅其氣味，然后
气、滋味	具有本品应有的气昧、滋味，无异味	用温开水漱口，品尝其滋味
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
可溶性固体物 (20℃, 折光计法), g/100mL ≥	1.0	GB/T 12143
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
有机酸 (以乳酸计), mg/kg ≥	660	GB 5009.157
粗多糖, g/100mL ≥	0.05	NY/T 1676
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L ≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009.185
滴滴涕, mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19

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

注: 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 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 14881 和 GB 12695 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以枇杷果、芦笋、龙眼肉、大枣、山楂、沙棘为原料，经清洗、破碎，添加红糖、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌进行发酵、过滤、加入提取物[人参（人工种植5年及5年以下）、金银花、桑叶、鱼腥草、蒲公英、薄荷、芦根、砂仁、香菇、茯苓、陈皮经过水煮提取]进行调配、杀菌、罐装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的枇杷芦笋复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）。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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

禹州臻琦生物科技有限公司

