



413087S-2021



信阳周氏黄精堂生物科技有限公司企业标准

Q/XZHS 0012S-2021

---

# 发酵果蔬汁饮料

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

---

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳周氏黄精堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周军喜。

H N

Q B

# 发酵果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以桃、芒果、菠萝、香蕉、木瓜、苹果、柠檬、葡萄、弥猴桃、青梅、石榴、李子、梨、蓝莓、胡萝卜、萝卜、黄瓜、芹菜、枸杞子、红枣中的一种或多种为原料，经预处理、破碎，加入酵母、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、赤砂糖、低聚果糖经发酵，加入或不加入黄精、茯苓、甘草、木耳、罗汉果、淡竹叶、葛根、山药、肉桂、姜中的一种或几种经浸泡，加入或不加入山梨酸钾，食品用香精（水果香精、蔬菜香精中的一种或几种），经调配、过滤、灌装、高温灭菌或不灭菌、包装等工艺制成的果蔬汁含量不低于 10%的发酵果蔬汁饮料。

根据原辅料的不同可分为不同产品。

## 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 桃、芒果、菠萝、香蕉、木瓜、苹果、柠檬、葡萄、弥猴桃、青梅、石榴、李子、梨、蓝莓、胡萝卜、萝卜、黄瓜、芹菜、枸杞子、红枣应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、嗜酸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。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 黄精、茯苓、甘草、罗汉果、淡竹叶、葛根、山药、肉桂、姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 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, 微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量原料物质沉淀	

## 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 12456
pH 值	2.5~6.0	GB 5009. 237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009. 12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 28
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (以苹果为原料的单一型产品) 20 (以苹果为原料的复合型产品)	GB 5009. 185

<sup>a</sup>仅适用于添加该添加剂的产品。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;

<sup>b</sup> 不适用于使用植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、嗜酸乳杆菌且未经灭菌的产品;

\*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数(仅限有此要求的产品)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以桃、芒果、菠萝、香蕉、木瓜、苹果、柠檬、葡萄、弥猴桃、青梅、石榴、李子、梨、蓝莓、胡萝卜、萝卜、黄瓜、芹菜、枸杞子、红枣中的一种或多种为原料，经预处理、破碎，加入酵母、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、赤砂糖、低聚果糖经发酵，加入或不加入黄精、茯苓、甘草、木耳、罗汉果、淡竹叶、葛根、山药、肉桂、姜中的一种或几种经浸泡，加入或不加入山梨酸钾，食品用香精（水果香精、蔬菜香精中的一种或几种），经调配、过滤、灌装、高温灭菌或不灭菌、包装等工艺制成的果蔬汁含量不低于 10%的发酵果蔬汁饮料。

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。

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司

QB