



410716S-2021



禹州臻琦生物科技有限公司企业标准

Q/YZS 0005S-2021

---

# 龙眼沙棘复合酵素（发酵型 果蔬汁饮料）

2021-04-13 发布

2021-04-13 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。

本标准主要起草人：朱广宪、沈文军。

H N

Q B

# 龙眼沙棘复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）

## 1 范围

本标准规定了龙眼沙棘复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以龙眼、沙棘、山楂、山药、生姜、枸杞、大枣为原料，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）、茯苓、肉桂、甘草、陈皮、麦芽、砂仁、黄精经过水煮提取]进行调配、杀菌、罐装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的龙眼沙棘复合酵素（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 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.3 山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.4 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.5 大枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.6 龙眼应符合GB/T 31735的规定。

2.1.7 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

2.1.8 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号的规定。

2.1.9 茯苓、肉桂、甘草、陈皮、麦芽、砂仁、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 沙棘应符合GB/T 23234的规定。

2.1.11 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.12 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部《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

色泽	具有本产品应有的色泽	搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
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
可溶性固形物（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	SN/T 4260
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

### 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，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	≤		10		GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤		10		GB 4789.15
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

注 1：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 食品生产加工过程卫生要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准是以龙眼、沙棘、山楂、山药、生姜、枸杞、大枣为原料，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）、茯苓、肉桂、甘草、陈皮、麦芽、砂仁、黄精经过水煮提取]进行调配、杀菌、罐装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的龙眼沙棘复合酵素（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》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