



411003S-2021



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0007S-2021

复合果蔬酵素饮品(发酵型果 蔬汁饮品)

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张海军、李东风、刘光升。

本标准自发布实施日起替代 Q/XTS 0007S-2021（备案号：410322S-2021）。

H N
Q B

复合果蔬酵素饮品（发酵型果蔬汁饮品）

1 范围

本标准规定了复合果蔬酵素饮品（发酵型果蔬汁饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以纯净水、发酵果蔬汁（或浆）[发酵苹果汁（或浆）、发酵柿子汁（或浆）、发酵芒果汁（或浆）、发酵菠萝汁（或浆）、发酵刺梨汁（或浆）、发酵梨汁（或浆）、发酵胡萝卜汁（或浆）、发酵山楂汁（或浆）、发酵桃汁（或浆）、发酵桑葚汁（或浆）、发酵红枣汁（或浆）、发酵枸杞汁（或浆）中的一种或几种]为原料，加入果蔬汁/浆[诺丽果浆、浓缩苹果清汁、浓缩红枣汁、浓缩树莓汁、浓缩番茄汁、浓缩枸杞汁、椰汁中的一种或几种]、蜂蜜、聚葡萄糖、低聚果糖或低聚异麦芽糖、低聚木糖、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、纽甜中的一种或几种，经混合、杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上果蔬汁，其含量不低于 10%的复合果蔬酵素饮品（发酵型果蔬汁饮品）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.2 发酵果蔬汁（或浆）、浓缩红枣汁、浓缩树莓汁、浓缩番茄汁、浓缩枸杞汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.4 椰汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 35545 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.19 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 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	均匀一致液体	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	
滋、气味	具有各产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/L	≥ 1.0	GB/T 12143
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 ^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品； ^b 仅适用于添加发酵苹果汁/浆、发酵山楂汁/浆、浓缩苹果清汁的产品。		

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 ^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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				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
* 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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，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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以纯净水、发酵果蔬汁（或浆）[发酵苹果汁（或浆）、发酵柿子汁（或浆）、发酵芒果汁（或浆）、发酵菠萝汁（或浆）、发酵刺梨汁（或浆）、发酵梨汁（或浆）、发酵胡萝卜汁（或浆）、发酵山楂汁（或浆）、发酵桃汁（或浆）、发酵桑葚汁（或浆）、发酵红枣汁（或浆）、发酵枸杞汁（或浆）中的一种或几种]为原料，加入果蔬汁/浆[诺丽果浆、浓缩苹果清汁、浓缩红枣汁、浓缩树莓汁、浓缩番茄汁、浓缩枸杞汁、椰汁中的一种或几种]、蜂蜜、聚葡萄糖、低聚果糖或低聚异麦芽糖、低聚木糖、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、纽甜中的一种或几种，经混合、杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上果蔬汁，其含量不低于 10%的复合果蔬酵素饮品（发酵型果蔬汁饮品）。

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依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市天界山生物科技有限公司