



411790S-2021



商丘郡威生物科技有限公司企业标准

Q/SJS 0002S-2021

---

# 益生菌发酵风味饮料

2021-07-31 发布

2021-07-31 实施

---

商丘郡威生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘郡威生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祝亚员、魏前进。

H N

Q B

# 益生菌发酵风味饮料

## 1 范围

本标准规定了益生菌发酵风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、枸杞中的多种为原料，加入生活饮用水（经水处理），经发酵（加入嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或几种，加入或不加入酵母、醋酸菌）、调配【加入白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、提取物（以红茶、绿茶、酸枣仁、决明子、葛根中的一种或几种为原料，经水煮提取、过滤）中的一种或几种】或不调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装等加工而成的益生菌发酵风味饮料。

根据产品所用原料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.8 酸枣仁、决明子、葛根应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.9 嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发 2010 年第 65 号《可用于食品的菌种名单》和 QB/T 4575 的规定。

2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.11 醋酸菌应无污染、无杂质、无异味，并符合 GB 2762 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一

色 泽	具有产品应有的色泽	洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
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
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
*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 平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			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: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、枸杞中的多种为原料，加入生活饮用水（经水处理），经发酵（加入嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或几种，加入或不加入酵母、醋酸菌）、调配【加入白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、提取物（以红茶、绿茶、酸枣仁、决明子、葛根中的一种或几种为原料，经水煮提取、过滤）中的一种或几种】或不调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装等加工而成的益生菌发酵风味饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘郡威生物科技有限公司