



411475S-2021



禹州臻琦生物科技有限公司企业标准

Q/YZS 0007S-2021

木瓜柠檬复合酵素（发酵型果 蔬汁饮料）

2021-07-04 发布

2021-07-04 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

木瓜柠檬复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了木瓜柠檬复合酵素（发酵型果蔬汁饮料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木瓜、柠檬、洋葱、小麦胚芽为原料，经清洗、破碎，添加红糖、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌进行发酵、过滤、加入提取物（葛根、栀子、甘草、荷叶、生姜经过水煮提取）进行调配、杀菌、罐装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的木瓜柠檬复合酵素（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 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。

2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.4 干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、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。

2.1.5 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.6 葛根、栀子、甘草、荷叶、生姜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 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其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色泽 | 具有本产品应有的色泽 | |
| 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 |
| 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 |
| 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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：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。

编制说明

本标准适用于以木瓜、柠檬、洋葱、小麦胚芽为原料，经清洗、破碎，添加红糖、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌进行发酵、过滤、加入提取物（葛根、栀子、甘草、荷叶、生姜经过水煮提取）进行调配、杀菌、罐装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的木瓜柠檬复合酵素（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

H N

Q B