



410190S-2022



中金(河南)医学研究科技有限公司企业标准

Q/ZJYX 0001S-2022

食用酵素(发酵型果蔬汁饮 料)

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

中金(河南)医学研究科技有限公司 发布

前 言

本标准由中金(河南)医学研究科技有限公司提出。

本标准起草单位：中金(河南)医学研究科技有限公司。

本标准主要起草人：田德国。

H N

Q B

食用酵素（发酵型果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了食用酵素（发酵型果蔬汁饮料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透）、木瓜、萝卜、山药、红枣、枸杞为主要原料，加适量白砂糖，蜂蜜，经研磨、调配、发酵、灌装封口、包装而成的果蔬汁含量≥10%的食用酵素（发酵型果蔬汁饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 地下水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.4 山药应无变质、无异味、无虫蛀，无其他杂物，形态完整；色泽正常、一致，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 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
色泽	具有本品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	中，在自然光下观察状态、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物
状态	无正常视力可见外来异物	

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	3.0~6.0	GB/T 5750.4
乙醇含量, g/100g	≤ 0.5	《中国药典》0711 乙醇量测定 第一法
总酸（以乳酸计）, g/100g	≥ 0.8	GB 12456
粗多糖, g/100g	≥ 0.1	SN/T 4260

游离氨基酸, mg/100g	≥	33	GB 5009.124
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

注 3: *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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透）、木瓜、萝卜、山药、红枣、枸杞为主要原料，加适量白砂糖，蜂蜜，经研磨、调配、发酵、灌装封口、包装而成的果蔬汁含量≥10%的食用酵素（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。

中金（河南）医学研究科技有限公司

Q B