



411379S-2022



维秘特生物科技股份有限公司企业标准

Q/WMT 0005S-2022

蛹虫草猴菇植物饮品

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

维秘特生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由维秘特生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蔡海欣。

本标准替代自发布实施之日起替代Q/WMT 0005S-2021。

H N

Q B

蛹虫草猴菇植物饮品

1 范围

本标准规定了蛹虫草猴菇植物饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蛹虫草（经拣选、水煮提取）、猴头菇（经拣选、水煮提取）为主要原料，添加或不添加酵素原液（梨、橙子、葡萄、西瓜、橄榄、红萝卜、芹菜、山药、冬瓜中的一种或多种，加入食用酵母、醋酸菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、茯苓（经拣选、水煮提取）、葛根（经拣选、水煮提取），加入或不加入赤砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的蛹虫草猴菇植物饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蛹虫草应符合卫健委 2009 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.3 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 葛根、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 酵素原液应符合 Q/WMT 0003S 的规定，见附录 A。

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	均匀的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 ^a （20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^a 仅适用于加入赤砂糖、果葡糖浆的产品； ^b 仅适用于使用山梨酸钾的产品。			

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
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行； *霉菌和酵母的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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、pH值、可溶性固形物（仅限有此指标的产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



41177962019



维秘特生物科技股份有限公司企业标准

Q/WMT 0003S-2019

果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮 料）

2019-07-11 发布

2019-07-11 实施

维秘特生物科技股份有限公司 发布

Q/WMT 0003S-2019

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由维秘特生物科技股份有限公司提出。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：张付国。

H N

Q B

果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以酵素原液（含有刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、芒果、柳橙、无花果、柚子、梨、西番莲、枇杷、荔枝、梨、莲雾、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、血橙、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、红枣、橙子、乌梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、榴莲、甜桃、人参果、山竹、橄榄、山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、黄瓜、芹菜、生姜、洋葱、苦瓜、菠菜、红薯、莲藕、茼蒿、大白菜、西红柿、南瓜、高良姜、空心菜、丝瓜、冬瓜、清江菜、青椒、红甜椒、高丽菜、洋葱、芦笋、香菜、茄子、葱、蒜、马铃薯、马齿苋、黄秋葵、赤砂糖、食用酵母、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、乳酸菌中的多种）为主要原料，加入[生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、水苏糖、低聚果糖、阿拉伯糖、左旋肉碱]，经灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬酵素（发酵型果蔬汁饮料）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 酵素原液应符合附录 A 的规定。
- 2.1.2 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4521的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 8749的规定。
- 2.1.4 低聚果糖应符合GB/T 25620的规定。
- 2.1.5 左旋肉碱应符合GB 1905.15的规定。
- 2.1.6 水苏糖应符合QB/T 4260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	取一定量混合均匀的液样样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，检查其有无杂质，鉴别气味，用
色 泽	浅黄色至棕褐色	

Q/WMT 0003S-2019

气、滋味	具有原料清香和醇香，味酸、微甜，无异味	温开水漱口，品尝滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	限 额	检 验 方 法	
可溶性固形物 (20℃, 以折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		2.5—4.5	GB 5009.237
左旋肉碱, mg/kg (仅适用于添加左旋肉碱的产品)		600—3000	GB 29909
总酸 (以乳酸计), g/100mL	≥	1.0	GB/T 12456
酒精度 (20℃), %vol	≤	0.5	GB 5009.225
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素*, μg/kg	≤	20	GB 5009.105

注: *仅适用于含有苹果或山楂的产品。

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*及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL (适用于非活菌型产品)	5	2	10 ⁶	10 ⁷	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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL	≤		15		GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤		15		GB 4789.15
乳酸菌, CFU/mL (适用于活菌型产品)	≥		10 ⁷		GB 4789.35

注 1: 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 为指标可接受水平的限量值; M 为最高安全限量值;

注 3: 霉菌和酵母的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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12696 和 GB 14881 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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881

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、可溶性固形物、pH 值、总酸、菌落总数（适用于非活菌型产品）、大肠菌群、霉菌、酵母的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蛹虫草（经拣选、水煮提取）、猴头菇（经拣选、水煮提取）为主要原料，添加或不添加酵素原液（梨、橙子、葡萄、西瓜、橄榄、红萝卜、芹菜、山药、冬瓜中的一种或多种，加入食用酵母、醋酸菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、茯苓（经拣选、水煮提取）、葛根（经拣选、水煮提取），加入或不加入赤砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的蛹虫草猴头菇植物饮品。

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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制定本企业标准，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。

维秘特生物科技股份有限公司

QB