



413731S-2023



河南应天大健康产业有限公司企业标准

Q/HYT 0003S-2023

诺丽酵素复配果汁饮品

2023-11-30 发布

2023-11-30 实施

河南应天大健康产业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南应天大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋卫东。

H N

Q B

诺丽酵素复配果汁饮品

1 范围

本标准规定了诺丽酵素复配果汁饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以发酵诺丽汁（以诺丽果浆为原料，经自然发酵取汁、杀菌制成）、猴头菇粉、水苏糖、棉籽低聚糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖为原料，经溶解、灌装、杀菌、包装加工而成的果汁含量 $\geq 80\%$ 的诺丽酵素复配果汁饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 发酵诺丽汁应符合 QB/T 5356 或 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.4 棉籽低聚糖应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年 第 3 号）公告的规定。

2.1.5 壳寡糖应符合原卫生部《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 6 号）公告的规定。

2.1.6 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.7 低聚甘露糖应符合 Q/ETTJ 0001S（见附录 A）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 | 半透明液体有少量沉淀 | 从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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 |
| 色 泽 | 黄褐色 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质，久置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 |
|---------------------|------------|-------------|
| 可溶性固形物含量（20℃折光计法），% | ≥ 5.0 | GB/T 12143 |
| pH 值 | 2.5~5.5 | GB 5009.237 |

| | | | |
|-------------------|---|------|--------------|
| 总酸（以柠檬酸计），g/100mL | ≥ | 0.04 | GB 12456 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.12 |
| 六六六，mg/kg | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg | ≤ | 0.05 | 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 微生物指标

| 项 目 | 采样方法 ^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 |
| 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。
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。
3、*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、可溶性固形物含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A


备案号: 420893S-2020

Q/ETTJ

恩施天天佳生物科技有限公司企业标准

Q/ETTJ 0001S-2020
代替Q/ETTJ 0001S-2017

低聚甘露糖



2020-06-15 发布 2020-07-15 实施

恩施天天佳生物科技有限公司 发布

Q/ETTJ 0001S—2020

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。本标准代替了Q/ETTJ 0001S—2017《低聚甘露糖》（2017年6月15日发布版）本标准是对Q/ETTJ 0001S—2017《低聚甘露糖》的修订，本标准与Q/ETTJ 0001S—2017《低聚甘露糖》的主要变化如下：

- 更新了引用标准；
- 调整了部分理化指标和微生物指标；
- 确定仲为严于国标指标。

本标准由恩施天天佳生物科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：恩施天天佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：高岩、王建欢。

本标准的历次版本发布情况为：

- Q/ETTJ 0001S—2013《甘露低聚糖》。
- Q/ETTJ 0001S—2014《低聚甘露糖》。
- Q/ETTJ 0001S—2017《低聚甘露糖》。



Q/ETTJ 0001S—2020

低聚甘露糖

1 范围

本标准规定了低聚甘露糖的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以魔芋精粉为原料，经半纤维素酶酶解、分离提纯、喷雾干燥、包装而成低聚甘露糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准



Q/ETTJ 0001S—2020

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 18104 魔芋精粉

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令

3 产品分类

产品按干基中低聚甘露糖的含量分为P90、P95几类。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 不得添加任何非食用的原料。

4.1.2 不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.1.3 所使用的食品原料中污染物限量符合 GB 2762 的规定。

4.1.4 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 标准。

4.2.2 半纤维素酶的质量要求应符合 GB 1886.174 的规定。

4.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 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 |
|-----|-----|
|-----|-----|

Q/ETTJ 0001S—2020

| | |
|-------|------------|
| 色泽及形态 | 乳白色或淡黄色粉末 |
| 滋味 | 微甜、无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 |

4.4 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 | |
|-----------------------------------|---------|------|
| | P90 | P95 |
| 低聚甘露糖（以干基计），% | ≥ 90.0 | 95.0 |
| 水分，% | ≤ 7.0 | 7.0 |
| 灰分，% | ≤ 0.5 | 0.3 |
| pH值 | 5.0-7.0 | |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.3 | |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.5 | |
| 二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/kg | ≤ 40 | |

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | |
|------------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 霉菌和酵母/(CFU/g), ≤ | 50 | | | |
| 沙门氏菌 (/25g) | 5 | 0 | 0 | |
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 |

注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量偏差

单件定量包装产品的净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，同批产品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

5 生产加工过程卫生要求

Q/ETTJ 0001S—2020

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

本标准所用的水，在未注明其他要求时，应符合GB/T 6682-2008中三级以上（含三级）水的规格。
所用的试剂，在未注明其他规格时，均指分析纯（AR）。

6.1 感官要求

取适量样品，在合适的自然光下，用肉眼观察样品的颜色和形态，检查有无正常视力可见的杂质；
取适量样品放入口中品尝其滋味（品尝每个样品前应用清水漱口），做好感官记录。

6.2 理化指标

6.2.1 低聚甘露糖

按本标准附录A 规定的方法测定。

6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.4 pH 值

称取0.1g样品，加入100ml煮沸过无二氧化碳的水中，搅拌均匀制成的样品溶液，用pH计测定样液pH值。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.7 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 霉菌和酵母菌



按GB 4789.15规定的方法测定。

6.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

6.4 净含量。

按JJF 1070的规定进行测定。

7 检验规则

产品的检验分出厂检验和型式检验。

7.1 组批与抽样

7.1.1 产品以同一批原料、同一生产线、同一生产日期生产的包装完好的同一品种为一批。

7.1.2 全批件数1~5件的,逐件抽样;6~100件,随机抽5件;100件以上,按公式计算取样: $S=\sqrt{N}/2$,其中S为取样件数,N为全批总件数($N\leq 1000$ 件)。

7.1.3 将抽好的样件用手铲随机扦取样品,装入容器内、取样完毕,立即将容器封口。若为50g以下的小包装产品可带完整包装直接抽取。每批抽取原始样品不少于1000g、不少于8个独立包装,将样品分为两份,一份6包检测,一份2包备查。

7.1.4 取样应使用不锈钢或塑料手铲(瓢)、聚乙烯或聚丙烯塑料袋专用工具和容器,取样器具要清洁、干燥、无异味,容器要具有良好的密封性。微生物检测样品要用无菌、干燥、洁净的磨口广口瓶或杯、手套和手铲(瓢)。

7.2 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验合格后,凭合格证明方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、低聚甘露糖、水分、灰分、pH值、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求(原辅料要求除外),正常生产时,一年进行一次,有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 产品鉴定或投产前;
- b) 停产半年后恢复生产时;
- c) 原料来源、工艺或设计有重大改变,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;

Q/ETTJ 0001S—2020

e) 国家法定监督或管理部门对产品进行监督检验或提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 当检验项目全部合格判为合格。

7.4.2 当有不多于二项指标不合格时，允许加倍抽样对不合格项进行复验，复检结果合格则判为合格，否则判为不合格，则判该批产品为不合格，微生物指标除外。

7.4.3 微生物指标有一项不合格时，判为不合格，不得复检。

7.4.4 供需双方对产品质量发生争议时，可由双方商请法定质检部门按本标准规定的试验方法和检验规则进行仲裁检验。

8 标志、包装、贮存和运输

8.1 标志

产品包装上的食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，销售包装标识应符合《食品标识管理规定》；产品包装上的贮运标志应符合GB/T 191-2008的规定，包括并不限于下列内容：

- a) 产品名称；
- b) 执行标准号；
- c) 生产企业名称及地址；
- d) 净含量。

8.2 包装

8.2.1 产品的内包装材料采用应符合GB 9688、GB 9683规定的塑料包装袋。包装封口应严密结实，防潮、防污染，无破损渗漏。

8.2.2 产品的外包装应洁净、无毒、无异味。可使用符合GB/T 6543-2008规定的包装盒、瓦楞纸箱或使用符合食品卫生要求的圆纸桶或木桶。

8.3 运输

产品运输过程中，要防止污染，避免日晒雨淋及受潮。运输工具应清洁无异味，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运。装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩、扎包装袋。

8.4 贮存

本产品应贮存于通风良好、清洁干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库内。离墙30cm、离地10cm以上，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

8.5 保质期

本产品符合上述条件下的保质期为24个月。

Q/ETTJ 0001S—2020

附录 A

(规范性附录)

低聚甘露糖含量检验方法——总糖减去单糖法

A.1 方法原理

先定性分析出低聚甘露糖中主要成分的含量，若分子量均在2000以内，则可采用减法(即总糖减去单糖的方法)检测低聚甘露糖含量。

A.1.1 总糖测定原理

低聚甘露糖是由葡萄糖和甘露糖按2:3(或1:1.6)摩尔比以 β -1,4糖苷键连接，糖分子聚合度为2-10，形成的低聚糖混合物，在酸或酶的作用下水解生成等量的还原糖。除去蛋白后，在加热条件下，直接滴定碱性酒石酸铜溶液，以次甲基蓝作指示剂，根据样品液消耗体积，计算还原糖量，即为样品总糖含量。

A.1.2 单糖测定原理

低聚甘露糖中可能含有的单糖为葡萄糖或甘露糖，用高效液相色谱法可以检测出单糖的含量，同一时刻进入色谱柱的各组分，由于在流动相和固定相之间溶解、吸附、渗透或离子交换等作用的不同，随流动相在色谱柱两相之间进行反复多次的分配，由于各个组分在色谱柱中的移动速度不同，经过一定长度的色谱柱后，彼此分离开来，按顺序流出色谱柱，进入信号检测器，在记录仪上或数据处理装置上显示出各组分的峰数值，根据保留时间用外标法定量，可以计算出低聚甘露糖中单糖的含量。

A.2 试剂

A.2.1 总糖检测用试剂

A.2.1.1 碱性酒石酸铜A液：称取15g硫酸铜 $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ 及0.05g次甲基蓝，溶于水并定容至1000ml。

A.2.1.2 碱性酒石酸铜B液：称取50g酒石酸钾钠及75gNaOH，溶于水，再加4g亚铁氰化钾，完全溶解后，用水定容至1000ml，贮存于橡胶塞玻璃瓶中。

A.2.1.3 乙酸锌溶液：称取21.9g乙酸锌，加3ml冰乙酸，加水定容至100ml。

A.2.1.4 10.6%亚铁氰化钾溶液：称取10.6g亚铁氰化钾固体，加水溶解并定容至100ml。

A.2.1.5 0.1%葡萄糖标准液：精密称取1.0000g经过 $100^\circ\text{C} \sim 105^\circ\text{C}$ 干燥至恒重的纯葡萄糖(Glucose)，加水溶解后加入5ml盐酸，用水定容至1000ml。

A.2.1.6 6mol/L 盐酸溶液。

A.2.1.7 40% 氢氧化钠溶液。

A.2.2 单糖检测用试剂

A.2.2.1 水：二次蒸馏水或超纯水（过0.45 μm水系微孔滤膜）。

A.2.2.2 乙腈：色谱纯。

A.2.2.3 标准溶液：甘露糖、葡萄糖的标准品，纯度应为99%以上，用每种糖的标准品在0.5mg/ml~10mg/ml范围内配制六个不同浓度的标准液系列。

A.2.2.4.1 流动相：乙腈：水（体积比）=77:23（比例可根据实际情况调节）。

A.3 仪器（主要用于高效液相色谱法）

A.3.1 高效液相色谱仪（配有示差折光检测器或蒸发光散射检测器和柱恒温系统）。

A.3.2 流动相真空脱气装置及0.2 μm或0.45 μm微孔膜。

A.3.3 色谱柱：氨基键合柱（填料粒径：5 μm；柱尺寸：Φ4.6mm×250mm或分析效果相类似的其它色谱柱）。

A.3.4 分析天平：感量0.1mg。

A.3.5 微量进样器：10 μL。

A.4 分析步骤

A.4.1 总糖测定步骤

A.4.1.1 样品1溶液的处理（测总糖用）

A.4.1.1.1 盐酸水解：准确称取0.5g低聚甘露糖粉置于250ml容量瓶中，加50ml水，摇匀后慢慢加入25ml 6mol/L盐酸溶液，在沸水浴中加热60min，冷却，再用40%的氢氧化钠溶液中和至中性。

A.4.1.1.2 除蛋白质：在上述容量瓶中加入5.0ml乙酸锌溶液及5.0ml 10.6%亚铁氰化钾溶液，加水定容至刻度，摇匀，静置30min，过滤，初滤液弃去，滤液备用。

A.4.1.2 检测操作步骤及计算

A.4.1.2.1 碱性酒石酸铜溶液的标定：吸取5.0ml碱性酒石酸铜A液及5.0mlB液置于250ml的锥形瓶中，加水10ml，放入2粒玻璃珠，从滴定管中加约9ml的标准葡萄糖液，在电炉上加热，控制2分钟内加热至沸，趁沸以每秒1滴的速度继续滴加葡萄糖标准溶液，直至溶液蓝色刚好褪去为终点，记录消耗标准葡萄糖液的体积数，平行操作3份，取平均值 V_0 ，计算每10ml（A、B液各5ml）碱性酒石酸铜溶液相当于葡萄糖的质量（g）。

A.4.1.2.2 样品1溶液的预测定：吸取碱性酒石酸铜A液及B液各5ml置于250ml的锥形瓶中，加水10ml，放入2粒玻璃珠，控制在2分钟内加热至沸，趁沸以先快后慢的速度，从滴定管中滴加样品溶液，并保

Q/ETTJ 0001S—2020

持溶液沸腾状态，待溶液颜色变浅时，以每两秒 1 滴的速度滴定，直至溶液蓝色刚好褪去为终点，记录样品液消耗的体积 V_1 。

A.4.1.2.3 样品 1 液的测定：吸取碱性酒石酸铜 A 液及 B 液各 5ml 置于 250ml 的锥形瓶中，加 10ml 水，放入 2 粒玻璃珠，用滴定管预先滴加 (V_1-1) ml 的样品 1 溶液，使在 2 分钟内加热至沸，趁沸继续用样品溶液以每两秒 1 滴的速度滴定，直至蓝色刚好消失为终点，记录样品液消耗的体积，同时做平行样 3 份，得出平均消耗体积 V_2 。

A.4.1.2.4 按式 (A.1) 计算

$$X_1 = \frac{C_0 \times V_0}{M_1 \times (1 - X_0) \times V_2 / 250} \times 100 \dots \dots \dots (A.1)$$

X_1 ——样品中总糖的含量（干基，以葡萄糖计），%；

C_0 ——标准葡萄糖溶液的实际浓度，%

V_0 ——与 10ml 碱性酒石酸铜液反应所消耗标准葡萄糖溶液的体积，ml

M_1 ——样品的质量，g；

X_0 ——样品的水分，%；

V_2 ——平均消耗的样品溶液的体积，ml

A.4.2 单糖测定步骤

A.4.2.1 样品溶液的制备

精确称取糖粉 0.5g（以干物质计），应使各种糖组分含量在标准液系列范围内，否则应适当增加或减少取样量，用纯水定容，摇匀并经 0.2 μ m 或 0.45 μ m 滤膜过滤，收集滤液，作为待测试样溶液。

A.4.2.2 测定步骤及计算

A.4.2.2.1 在测定的前一天接上示差折光检测器（或蒸发光散射检测器）电源，预热稳定，安上色谱柱，调柱温至 30℃，以 0.1ml/min 的流速通入流动相平衡过夜。正式进样分析前，将所用流动相输入参比池 20min 以上，再恢复正常流路使流动相经过样品池（蒸发光散射检测器无需此操作），调节流速至 1.0ml/min 走基线，待基线走稳后即可进样，进样量为 5 μ L ~ 10 μ L。

A.4.2.2.2 将每种糖的标准液系列分别进样后，以标样浓度对峰面积做标准曲线。线性相关系数应为 0.9990 以上，否则应调整浓度范围。

Q/ETTJ 0001S—2020

A.4.2.2.3将A.4.2.1制备好的试样进样。根据标样的保留时间定性样品中葡萄糖和甘露糖的色谱峰，根据样品的峰面积，用外标法计算出葡萄糖和甘露糖的百分含量。

A.4.2.2.4 按式 (A.2) 计算 (外标法定量)

$$X_i = \frac{A_i \times M_s / V_s}{A_s \times M (1 - X_0) / V} \times 100 \dots \dots \dots (A.2)$$

式中：

X_i —样品中组分*i* (葡萄糖、甘露糖) 占干物质的百分含量 (质量分数)，%；

A_i —样品中组分*i*的峰面积；

M_s —标准样品中某组分糖标准品的质量，单位为克 (g)；

V_s —标准样品某组分糖稀释体积，单位为克 (g)；

A_s —标准样品中某组分糖标准品的峰面积；

M —称取样品的质量，单位为 (g)

X_0 —样品的水分含量，%

V —样品的稀释体积，单位为毫升 (mL)

用上述方法可计算出样品组分中葡萄糖 (X_g) 和甘露糖 (X_m) 的含量。

A.5 低聚甘露糖的计算

样品中低聚甘露糖的含量按式 (A.3) 计算

$$X = X_t - (X_g + X_m) \dots \dots \dots (A.3)$$

式中：

X —样品中低聚甘露糖的含量 (占干物质，质量分数)，%

X_t —样品中总糖的含量 (占干物质，质量分数)，%

X_g —样品中葡萄糖的含量 (占干物质，质量分数)，%

X_m —样品中甘露糖的含量 (占干物质，质量分数)，%

计算结果保留一位小数。



编制说明

本标准适用于以发酵诺丽汁（以诺丽果浆为原料，经自然发酵取汁、杀菌制成）、猴头菇粉、水苏糖、棉籽低聚糖、壳寡糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖为原料，经溶解、灌装、杀菌、包装加工而成的果汁含量 $\geq 80\%$ 的诺丽酵素复配果汁饮品。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，参考 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南应天大健康产业有限公司

H N

Q B