



410387S-2025



许昌中万生物科技有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2025

# 酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

许昌中万生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌中万生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王振晓。

H N

Q B

# 酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）

## 1 范围

本标准规定了酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果（菠萝、木瓜、苹果、猕猴桃、火龙果、西瓜、葡萄、梨、枣、芒果、海棠、柠檬、柚子、樱桃、凤梨、番木瓜、山药、香梨中的一种或几种）为主要原料，经清洗、喷淋冲洗、风干、破碎、加入赤砂糖、酵母菌发酵，成熟后经过滤，加入益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、产丙酸丙酸菌中的一种或多种】再次发酵，成熟后过滤，添加（或不添加）生活饮用水、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、桑椹提取物、枸杞提取物、迷迭香提取物、苦瓜提取物、黑木耳提取物、食品用香精中的一种或几种经调配、静置熟成，经低温浓缩（或不低温浓缩）、低温真空干燥（或不低温真空干燥）、灌装、包装加工制成的经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）（活菌型）。

按照原料配方不同分为不同产品。

## 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 新鲜水果应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 酵母菌应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.5 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.8 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.9 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 桑椹提取物、枸杞提取物、迷迭香提取物、苦瓜提取物、黑木耳提取物应符合 GB/T 29602 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	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 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, %	≥ 1.0	GB/T 10786
总酸 (以乳酸计), g/kg	≥ 1.2	GB 12456
有机酸 (以乳酸计), mg/kg	≥ 660	GB 5009.157
粗多糖, g/100g	≥ 0.1	SN/T 4260
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a、展青霉素仅适用于使用浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测。

## 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	
乳酸菌, CFU/mL ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；  
\*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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（菠萝、木瓜、苹果、猕猴桃、火龙果、西瓜、葡萄、梨、枣、芒果、海棠、柠檬、柚子、樱桃、凤梨、番木瓜、山药、香梨中的一种或几种）为主要原料，经清洗、喷淋冲洗、风干、破碎、加入赤砂糖、酵母菌发酵，成熟后经过滤，加入益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、产丙酸丙酸菌中的一种或多种】再次发酵，成熟后过滤，添加（或不添加）生活饮用水、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、桑椹提取物、枸杞提取物、迷迭香提取物、苦瓜提取物、黑木耳提取物、食品用香精中的一种或几种经调配、静置熟成，经低温浓缩（或不低温浓缩）、低温真空干燥（或不低温真空干燥）、灌装、包装加工制成的经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）（活菌型）。

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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

许昌中万生物科技有限公司

