



412883S-2026



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0008S-2026

益生元饮品(果蔬汁饮品)

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B、附录 C 为本标准规范性内容。

本标准由新乡市天界山生物科技有限公司提出。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李治毅、张新、刘光升、彭泽宇。

本标准自发布实施日起替代 Q/XTS 0008S-2026(备案号：411110S-2026)。

H N
Q B

益生元饮品(果蔬汁饮品)

1 范围

本标准规定了益生元饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、益生元浓缩液为原料，加入果蔬酵素[山楂、柿子、大枣（干制大枣或新鲜大枣）、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜中的多种原料，经清洗、筛选、整理、打浆添加白砂糖、酵母发酵、过滤后的发酵液]或直接用果蔬发酵液（汁）（配料详见附录 B、附录 C），加入浓缩苹果清汁、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、诺丽果浆（汁）、柠檬酸、DL 苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的益生元饮品（果蔬汁饮品）。

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 益生元浓缩液应符合 Q/CLL 0006S 的规定。（见附录 A）
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 苹果应符合 GB/T 10651 或应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 大枣（干制大枣或新鲜大枣）应符合 GB/T 5835 或 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.8 山楂、柿子、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.16 诺丽果浆（汁）应符合符合原卫生部公告 2010 年第 9 号或 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB/T 1886.235 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 果蔬发酵液（汁）应符合应符合 GB/T31121 或 Q/FJLQ 0005S（见附录 C）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	取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应的气、滋味，味甜、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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.025	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加山楂制品、苹果制品的产品检验。 b 仅限于添加该食品添加剂的产品。 同一功能且具有数值型最大使用量的（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				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 4789.25 执行。					

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 食品生产加工过程卫生要求

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



Q/CLL

山东龙力生物科技股份有限公司企业标准

Q/CLL 0006S-2026

代替 Q/ CLL 0006S-2022

益生元浓缩液（浆）

2026-05-08 发布

2026-05-16 实施

山东龙力生物科技股份有限公司

发布



Q/CLL 0006S-2026

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/CLL 0006S-2022

本标准由山东龙力生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖林、刘新卫、赵慧燕。

本标准较 Q/CLL 0006S-2022 发布版本，主要修订如下：

——修订了低聚木糖的引用标准。



Q/CLL 0006S-2026

益生元浓缩液（浆）

1 范围

本标准规定了益生元浓缩液（浆）的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米芯为原料采用高压蒸煮、木聚糖酶酶解，色谱分离、净化、浓缩制备而成。

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
 - GB1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
 - GB 1886.10 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
 - GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
 - GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - 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 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 13508 聚乙烯吹塑容器
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求第2部分：葡萄糖浆（粉）
 - QB/T 4483 木聚糖酶制剂
 - GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
 - GB/T 23528.3 低聚糖质量要求第3部分：低聚木糖
 - QB/T 2492 功能性低聚糖通用技术规则
 - Q/CLL 0001S 低聚木糖
 - BZ-YFL-10 玉米芯粉质量标准
 - 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》国家市场监督管理总局令第70号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。



Q/CLL 0006S-2026

3.1 益生元浓缩液（浆）

主要以木糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖为主要成分的浓缩糖浆，各成分具有益生元特性。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 玉米芯粉

应符合 BZ-YFL-10 的规定。

4.1.2 冰乙酸

应符合 GB 1886.10 的规定。

4.1.3 植物活性炭（木质活性炭）

应符合 GB 29215 的规定。

4.1.4 盐酸

应符合 GB 1886.9 的规定。

4.1.5 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

4.1.6 木聚糖酶制剂

应符合 QB/T 4483 及 GB 1886.174 的规定。

4.1.7 生产车间用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

玉米芯粉→调浆→高压蒸煮→酶解→净化浓缩→低聚木糖糖浆→色谱分离→净化浓缩→益生元浓缩液（浆）→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	澄清透明液体，无肉眼可见杂质
滋 味	味甜，无异味
气 味	具有本品特有的气味，无异味

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)，% $\geq$	60
pH	3.5—6.0
益生元含量，%（以木糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖计） $\geq$	70
总砷(以 As 计)，(mg/kg) $\leq$	0.3
铅(以 Pb 计)，(mg/kg) $\leq$	0.5

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。



Q/CLL 0006S-2026

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g (mL))	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/g (mL))	≤ 3.0
酵母/(CFU/g (mL))	≤ 25
霉菌/(CFU/g (mL))	≤ 25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫健委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

本方法中用水符合GB/T 6682（含三级）以上的水，所用试剂除特殊注明外均为分析纯。

7.1 感官检验

按GB/T 23528.3规定的方法检测。

7.2 理化检验

7.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 23528.3规定的方法检测。

7.2.2 pH

按GB/T 20882.2规定的方法测定。用pH 5.0~7.0的无二氧化碳水将糖浆样品配制成干物质（固形物）含量10%的待测溶液，其他操作不变。

7.2.3 益生元含量（HPLC法）

按GB/T 23528.3 附录A 低聚木糖含量测定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

7.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

7.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。



Q/CLL 0006S-2026

8 检验规则

8.1 组批与抽样

8.1.1 组批

同原料、同工艺、同一生产线连续生产的,质量均一的产品为一批。

8.1.2 抽样

8.1.2.1 按表 4 规定抽取样本。

表 4 抽样表

批量范围/最小外包装单位	抽样的样本量/最小外包装单位
100 以下	2
100~500	4
500 以上	6
注:最小外包装单位指最小销售单位。	

8.1.2.2 抽取样品分作两份,密封,粘贴标签,在标签上注明产品名称、取样时间、批号、取
人姓名,分三份:一份理化检验,一份微生物检验,一份留样备查。每批次取样量为全项检验需样
量的 2 倍~3 倍,总量不少于 1000g。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应由质量检验部门逐批检验,合格后方可出厂。

8.2.2 产品出厂检验项目包括:感官、干物质(固形物)、pH、益生元含量(以木糖、L-阿拉伯
糖、低聚木糖的面积百分比含量之和计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母每批必检。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 判定规则

抽取样品经检验,所检项目全部合格,则判该批产品为合格品;如果两项以上指标不合格则判
该批产品不合格;如果在检验结果中有两项以下(含两项)指标不符合标准时,允许在同批产品中
加倍重新抽样,如复检结果仍有一项不合格者则判该批产品为不合格品,如复检合格则判合格。微
生物指标若有一项不符合标准要求,则判该批为不合格品。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 包装容器外应标注:产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产厂名称、
厂址、产品标准代号,其他内容如未在标签上标注,则应在说明书或合同中注明。应符合 GB 7718
和 GB28050 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。外销产品按合同执行。

9.2 包装

9.2.1 包装容器(瓶、桶)应符合 GB 4806.7 和 GB 13508 的要求,包装容器应整洁、卫生、无破损。



Q/CLL 0006S-2026

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

本品应于室温，干燥通风处离地离墙贮存。产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期12个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2026年05月16日 11点20分

企业标准信息公共服务平台
公开
2026年05月16日 11点20分

附录 B

果蔬发酵液（汁）

菠萝、柑橘、西红柿、木瓜、西瓜、油柑、梅子、葡萄、青梅、柠檬、葛根、姜、苹果、葡萄柚、西兰花、山楂、枣、桃子、洋葱、西芹、草莓、沙棘、刺梨、猕猴桃、柿子、哈密瓜、山药、冬瓜、西葫芦、南瓜、黄瓜、梨、杨梅、黑莓、火龙果、杨桃、香蕉、蓝莓、石榴、枇杷、胡萝卜、李子、柚子、芒果、乌梅、椰果中的一种或几种，加入或不加入黑糖，加入乳酸菌、酵母菌、醋化醋杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液链球菌嗜热亚种中的一种或几种。

H N
Q B

附录 C

附件 3

福建省食品安全企业标准修订/变更表

企业名称	福建绿泉食品有限公司	
标准名称	发酵果蔬汁（浆）	
备案情形	修订（√）变更（）	
标准编号	Q/FJLQ 0005S-2023	
备案编号	0596350495S-（2023）	
修订/变更理由	变更引用规范性文件	
修订/变更内容	修订/变更前	修订/变更后
	2、规范性引用文件： 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号[2005]《定量包装商品计 量监督管理办法》	2、规范性引用文件： 国家市场监督管理总局令第 70 号[2023]《定量包装商品计 量监督管理办法》  (盖章) 2023 年 12 月 04 日
备案部门 审定意见	漳州市卫生健康委员会 食品企业标准 备 案 号：0596350495S-（2023） 备案日期：2023年12月05日 (盖章) 该标准备案为存档备查行为，标准中涉及需经许可的项 目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营	

注：该表格为企业标准的组成部分，与已备案的企业标准 一并使用。

Q/FJLQ

福建绿泉食品有限公司企业标准

Q/FJLQ 0005S-2023
代替Q/FJLQ 0005S-2020

发酵果蔬汁（浆）

2023-04-25 发布

2023-05-25 实施

福建绿泉食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》制定。

本标准执行 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

本标准由福建绿泉食品有限公司提出并起草。

本标准替代了Q/FJLQ 0005S-2022

本标准主要起草人：林文雄、刘瑞山。

发酵果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁（浆）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩果蔬汁（浆）或原汁（浆）为主要原料，可添加或不添加果葡糖浆、经调配、杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵、杀菌、灌装制成的发酵果蔬汁（浆），作为食品工业原料使用。

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
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
GB/T 20882 果葡糖浆
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
卫生部关于批准翅果油等2种新资源食品的公告（卫生部2011年第1号公告）
卫办监督发（2010）65号《可用于食品的菌种名单》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩果蔬汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。

- 。
- 3.1.2 果蔬汁（浆）：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.4 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 及卫办监督发（201 0）65 号《可用于食品的菌种名单》和《卫生部关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告》（卫生部 2011 年第 1 号公告）的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有相应品种应有的色泽，允许有轻微褐变。
气味与滋味	酸甜适口，具有相应产品应有的滋味、气味、无异味。
状 态	清澈或混浊均匀，允许有少量沉淀或轻微分层，但摇动后混浊均匀，无结块。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）≥	发酵姜汁：2.0，其它品种：19.0
总酸（以柠檬酸计）/（%）≥	0.2
铅（Pb）/（mg/kg）<	0.03；其中含浆果及与小粒水果的发酵果汁：0.05；发酵葡萄汁 0.04
展青霉素*/（μg/kg）≤	50
注 a:仅限于发酵苹果汁、发酵山楂汁产品。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
沙氏门菌，CFU/25mL	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000
霉菌，CFU /mL ≤	20			
酵母，CFU /mL ≤	20			

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验方法

5.1 感官检验

在正常条件下，取约 50mL 混合均匀的被测样品，倒入无色透明的容器中，观其状态、色泽、杂质，嗅其气味、尝其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行。

5.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.4 展青霉素

按GB 5009.185的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

5.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格产品为一批。

Q/FJLQ 0005S-2023

6.2 同一货批产品大于 50 件时，按每 50 件随机抽取 1 件作为检验样品；小于或等于 50 件时，随机抽取 2 件作为检验样品。样品数量不少于 12 个最小独立包装。

6.3 产品需经生产厂检验部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验项目

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料或工艺有较大改变时；
- b) 停产三个月后，恢复生产时；
- c) 新产品投产鉴定时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

产品检验结果如有不合格项，可双倍取样复检；复检结果若仍有不合格项，则判定该批产品不合格品。微生物指标不合格不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

标签应符合 GB 7718 及国家相关规定的要求，包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品用液体食品无菌包装用复合袋盛装，包装材料应符合GB/T 18454的规定。

7.3 运输

产品常温条件下运输；不得与有毒、有害、有异味、的物品混运。

7.4 贮存

产品应在低于15℃的环境中贮存；贮存场所应通风良好，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

7.5 保质期

在符合上述的运输和贮存的条件下，且包装完好，产品保质期为10个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、益生元浓缩液为原料，加入果蔬酵素[山楂、柿子、大枣（干制大枣或新鲜大枣）、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜中的多种原料，经清洗、筛选、整理、打浆添加白砂糖、酵母发酵、过滤后的发酵液]或直接用果蔬发酵液（汁）（配料详见附录 B、附录 C），加入浓缩苹果清汁、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、诺丽果浆（汁）、柠檬酸、DL 苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的益生元饮品（果蔬汁饮品）。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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市天界山生物科技有限公司