



412536S-2017



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0003S-2017

酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

安阳市京膳堂饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市京膳堂饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔彩宾。

本标准适用于：安阳市京膳堂饮料有限公司、北京市京膳堂饮料有限公司。

H N

Q B

酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以发酵果蔬原浆【100%纯果蔬汁浆（新鲜番石榴、菠萝、百香果、葡萄、红枣、枸杞、蓝莓、佛手、山药中的几种经筛选、清洗、打浆）、添加酵母发酵、过滤】、饮用水（经过滤、反渗透）、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆为原料，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的经发酵后的液体的添加量折成果蔬汁（浆）（质量分数） $\geq 5\%$ 的酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 番石榴、菠萝、百香果、葡萄、红枣、枸杞、蓝莓、佛手、山药应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有轻微沉淀	

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）/%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥ 0.1	GB/T 12456
pH	2.5-4.5	GB 5009.237

铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤	10	GB 5009.185
注：a 仅适用于含有山楂和苹果的产品。			

2.4 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 ^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) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				
沙门氏菌 (/25 mL)	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以发酵果蔬原浆【100%纯果蔬汁浆（新鲜番石榴、菠萝、百香果、葡萄、红枣、枸杞、蓝莓、佛手、山药中的几种经筛选、清洗、打浆）、添加酵母发酵、过滤】、饮用水（经过滤、反渗透）、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆为原料，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的经发酵后的液体的添加量折成果蔬汁（浆）（质量分数） $\geq 5\%$ 的酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 31121 《果蔬汁类及其饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市京膳堂饮料有限公司

2017年09月22日

QB