



413052S-2017



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0003S-2017

---

# 乳酸菌发酵水果植物饮料

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

---

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

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提出并起草。

本标准起草单位：新乡市太行有机酵素研究院。

本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

H N

Q B

# 乳酸菌发酵水果植物饮料

## 1 范围

本标准规定了乳酸菌发酵水果植物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以柿子、山楂、山药、大豆中的几种为原料，经磨粉、煮浆，加入聚葡萄糖、生活饮用水（经过滤、反渗透），均质、加入植物乳杆菌，经发酵、调配、过滤、灌装、灭菌（或不灭菌）、包装加工而成的乳酸菌发酵水果植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 聚葡萄糖应符合 GB 25541 规定。

2.1.3 山药应符合 NY/T 1065 规定。

2.1.4 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 植物乳杆菌应符合卫生部办公厅可用于食品的菌种名单（卫办监发（2010）65 号）和 QB/T 4575 的规定。

2.1.7 柿子应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	均匀液态，允许有少许沉淀	取样品 25ml，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至深黄色，色泽均匀	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，味酸甜，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

可溶性固形物（20℃，按折光计）%，	≥	1.0	GB/T 12143
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 <sup>a</sup> ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
pH		2.5-4.5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
脲酶实验		阴性	GB/T 5009.183
a 仅适用于原辅料中有山楂的产品。			

## 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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
乳酸菌，CFU/ml	未杀菌型乳酸菌发酵植物饮料 出厂时 ≥ (1×10 <sup>6</sup> )				GB 4789.35
(适用于活菌型的产品)	未杀菌型乳酸菌发酵植物饮料 销售时 (有活菌检出)				
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b 仅限于杀菌型乳酸菌发酵水果植物饮料。					
*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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 的规定

## 2.7 其他要求

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、pH 值、可溶性固形物、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

乳酸菌发酵以柿子、山楂、山药、大豆中的几种为原料，经磨粉、煮浆，加入聚葡萄糖、生活饮用水（经过滤、反渗透），均质、加入植物乳杆菌，经发酵、调配、过滤、灌装、灭菌（或不灭菌）、包装加工而成的乳酸菌发酵水果植物饮料。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 GB7101《食品安全国家标准 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。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB7101。

新乡市天界山生物科技有限公司