



410411S-2018



河南省淼雨生物科技有限公司企业标准

Q/HMYS 0002S-2018

酵素原液(发酵型果汁)

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

河南省淼雨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省淼雨生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、兰凤龙、杨光。

H N

Q B

酵素原液（发酵型果汁）

1 范围

本标准规定了酵素原液（发酵型果汁）的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜水果（以苹果、葡萄、山楂、猕猴桃中的一种经筛选、清洗、榨汁、过滤、杀菌）或其浓缩果汁为原料，加水或不加水(还原果汁用水)，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、氯化钾、硫酸镁中的一种或多种经调配、杀菌、冷却后接种乳酸菌菌种（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌），培养发酵，过滤，杀菌，灌装，包装而成的酵素原液（发酵型果汁）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜水果应新鲜、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。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.11 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.12 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
性 状	液体	随机抽取样品 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	具有相应品种应有的色泽，允许有轻微褐变	
滋 气 味	具有原料清香和醇香，口味酸甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀或轻微分层	

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	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	\geq 5.0	GB/T 12143
pH 值	2.5-4.5	GB/T 5750
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/L	\leq 5.0	GB 5009.256
总酸（以柠檬酸计），g/L	\geq 1.0	GB/T 12456
*铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， μ g/L	\leq 50	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加苹果、山楂的产品检测。		

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				GB 4789.15
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
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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、※指该指标严于食品安全国家标准。					

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 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（以苹果、葡萄、山楂、猕猴桃中的一种经筛选、清洗、榨汁、过滤、杀菌）或其浓缩果汁为原料，加水或不加水(还原果汁用水)，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、氯化钾、硫酸镁中的一种或多种经调配、杀菌、冷却后接种乳酸菌菌种（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌），培养发酵，过滤，杀菌，灌装，包装而成的酵素原液（发酵型果汁）。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准内容规定了酵素原液（发酵型果汁）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB 7101的规定。

河南省淼雨生物科技有限公司