



410655S-2018



郑州康氏食品有限公司企业标准

Q/ZKS 0001S-2018

植物草本发酵饮料

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

郑州康氏食品有限公司 发布

QB

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》规则编写。
本标准由郑州康氏食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：邵保安、焦俊东。

H N

Q B

植物草本发酵饮料

1 范围

本标准规定了植物草本发酵饮料的分类、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果蔬（萝卜、桔子、茄子）经清洗、整理、打浆，添加纯净水、水苏糖、红糖，加入罗伊氏乳杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、保加利亚乳杆菌、发酵乳杆菌、长双歧杆菌中的一种或几种，经发酵、过滤、灭菌，加入库拉索芦荟凝胶、枳椇子、决明子、马齿苋、佛手、龙眼肉、炒枣仁、莲子、炒山楂、沙棘、马齿苋、蒲公英、茯苓、陈皮、淮山药、黄精、黑芝麻、黑枸杞（经粉碎、浸泡、水提）、菊粉中的几种，经调配、过滤、灌装而成的植物草本发酵饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 枳椇子、决明子、马齿苋、佛手、龙眼肉、炒枣仁、莲子、炒山楂、沙棘、马齿苋、蒲公英、茯苓、陈皮、淮山药、黄精、黑枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 一部的规定。

2.1.2 罗伊氏乳杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、保加利亚乳杆菌、发酵乳杆菌、长双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.4 水苏糖应符合 QB/T 4260 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.7 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。

2.1.8 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。

2.1.9 茄子应符合 NY/T 581 的规定。

2.1.10 萝卜应符合 SB/T 10159 的规定。

2.1.11 桔子应新鲜、无虫蛀、无腐烂，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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	液体状，允许有少量沉淀	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、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（20℃，折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0-5.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
注：a 仅适用于含山楂的产品			

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				检验办法
	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，/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
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
2、*该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 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以新鲜果蔬（萝卜、桔子、茄子）经清洗、整理、打浆，添加纯净水、水苏糖、红糖，加入罗伊氏乳杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、保加利亚乳杆菌、发酵乳杆菌、长双歧杆菌中的一种或几种，经发酵、过滤、灭菌，加入库拉索芦荟凝胶、枳椇子、决明子、马齿苋、佛手、龙眼肉、炒枣仁、莲子、炒山楂、沙棘、马齿苋、蒲公英、茯苓、陈皮、淮山药、黄精、黑芝麻、黑枸杞（经粉碎、浸泡、水提）、菊粉中的几种，经调配、过滤、灌装而成的植物草本发酵饮料。

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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州康氏食品有限公司