



410527S-2018



安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司企业标准

Q/ASMT 0001S-2018

发酵果蔬汁饮料（食用植物酵 素）

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司提出。

本标准起草单位：安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司。

本标准主要起草人：李智，田艳芬，李怀忠，赵静，陈虎。

H N

Q B

发酵果蔬汁饮料（食用植物酵素）

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮料（食用植物酵素）的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、水果（菠萝、草莓、番木瓜、柑橘、枸杞、海棠果、红枣、火龙果、梨、龙眼、猕猴桃、柠檬、苹果、桑椹、沙棘、山楂、桃、西瓜、香蕉、柚子其中的一种或几种）、蔬菜（番茄、胡萝卜、姜、苦瓜、南瓜、山药、丝瓜、蒜其中的一种或几种）为原料，经拣选、清洗、粉碎后，在发酵前加入辅料（蜂蜜、赤砂糖、白砂糖、食用葡萄糖其中的一种），置入贮罐自然发酵至成熟，取出悬浮于液体表面的胶膜，经沉淀、过滤浆膏后，将得到的原液灭菌、灌装、包装加工制成的发酵果蔬汁饮料（食用植物酵素）。

2 术语和定义

2.1 胶膜

经微生物发酵后，悬浮于发酵液之上，表面光滑，呈透明或不透明状的胶膜。

2.2 原液

经微生物发酵后，取出悬浮于发酵液之上的胶膜，经沉淀过滤获得的清澈液体。

2.3 浆膏

经微生物发酵后，取出悬浮于发酵液之上的胶膜，经沉淀过滤获得的混浊液体。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 菠萝应符合 GH/T 1154 的规定。
- 3.1.3 草莓应符合 NY/T 1789 的规定。
- 3.1.4 番木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 3.1.5 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 3.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 海棠果应符合 DB13/T 537 的规定。
- 3.1.8 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 3.1.9 火龙果应符合 SB/T 10884 的规定。
- 3.1.10 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 3.1.11 龙眼应符合 GB/T 31735 的规定。

- 3.1.12 猕猴桃应符合 NY/T 1794 的规定。
- 3.1.13 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.14 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 3.1.15 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 3.1.16 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 3.1.17 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.18 桃应符合 NY/T 1792 的规定。
- 3.1.19 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 3.1.20 香蕉应符合 GB 9827 的规定。
- 3.1.21 柚子应符合 NY/T 1190 的规定。
- 3.1.22 番茄应符合 NY/T 940 的规定。
- 3.1.23 胡萝卜应符合 NY/T 1983 的规定。
- 3.1.24 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.25 苦瓜应符合 NY/T 1588 的规定。
- 3.1.26 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 3.1.27 山药应符合 NY/T 1065 的规定。
- 3.1.28 丝瓜应符合 NY/T 1982 的规定。
- 3.1.29 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 3.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.31 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

感官要求

项目	要求			检验方法
	胶膜饮料	原液饮料	浆膏饮料	
性状	胶膜和清澈液的混合液	清澈液体	混浊液体	胶膜饮料：取 10g 样品于干燥洁净的样品杯中，置于非直射日光下，用目测观察外观及色泽、杂质；嗅其气味；温开水漱口后，用舌尖品尝其滋味。 原液饮料、浆膏饮料：取 50mL 样品于干燥洁净的样品杯中，置于非直射日光下，用目测观察外观及色泽、杂质；嗅其气味；温开水漱口后，用舌尖品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽			
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味			
杂质	无正常视力可见外来杂质			

3.3 理化要求

应符合表2的规定

理化要求

项目		要求			检验方法
		胶膜饮料	原液饮料	浆膏饮料	
乙醇含量/(%vol)	≤	0.5			GB 5009.225
在发酵果蔬汁饮料中,经发酵后的液体的添加量折成果蔬汁(浆)(质量分数)/%	≥	5			GB/T 31121 6.3.3 公式
可溶性固形物(20℃,折光计法)/(g/100mL)	≥	1.0			GB/T 12143
pH值	≤	4.5	4	4.5	GB/T 10468
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≥	0.8			GB/T 12456
乳酸/(mg/kg)	≥	660			GB 5009.157
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.05			GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤	10			GB 5009.185
注:针对胶膜饮料,先取出其中的胶膜,破碎后重新倒回原液体中,形成均匀混合液后,再按上述方法检测。					

3.4 微生物指标

应符合表3的规定

微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
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 平板计数法
*霉菌/(CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
*酵母/(CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
注1:样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注2:*霉菌、酵母指标严于 GB 7101 的规定。					
注3:针对胶膜饮料,先取出其中的胶膜,破碎后重新倒回原液体中,形成均匀混合液后,再按上述方法检测。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

3.7 其他卫生要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、水果（菠萝、草莓、番木瓜、柑橘、枸杞、海棠果、红枣、火龙果、梨、龙眼、猕猴桃、柠檬、苹果、桑椹、沙棘、山楂、桃、西瓜、香蕉、柚子其中的一种或几种）、蔬菜（番茄、胡萝卜、姜、苦瓜、南瓜、山药、丝瓜、蒜其中的一种或几种）为原料，经拣选、清洗、粉碎后，在发酵前加入辅料（蜂蜜、赤砂糖、白砂糖、食用葡萄糖其中的一种），置入贮罐自然发酵至成熟，取出悬浮于液体表面的胶膜，经沉淀、过滤浆膏后，将得到的原液灭菌、灌装、包装加工制成的发酵果蔬汁饮料（食用植物酵素）。

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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市斯玛特科技贸易有限责任公司

H N

Q B