



410713S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0026S-2018

---

# 复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

---

商丘市饮之健生物科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

H N

Q B

# 复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

## 1 范围

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

本标准适用于以新鲜水果（红枣、桂圆、莲雾、金丝枣、樱桃、菠萝、黑枣、草莓、红柚、马蹄、山楂、蔓越莓、芒果、鲜橙、苹果、诺丽果浆、木瓜、红心柚、树莓、雪梨、蓝莓、黑加仑、桑葚、香蕉、凤梨、百香果、葡萄、山竹、奇异果、无花果、火龙果、枇杷、荔枝、香橙、西番莲、番石榴、柠檬、莲子）和蔬菜（冬瓜、番茄、胡萝卜、南瓜、红薯、冬瓜、黄瓜、白萝卜、番茄）、糯米、怀山药的一种或几种为主要原料，添加水苏糖、低聚果糖、乳酸菌（嗜酸乳杆菌）的一种或几种，经预处理、配料、发酵、部分产品加入磨碎的枸杞、薏苡仁、玫瑰茄进行蒸煮、过滤、灌装、杀菌加工而成的复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果（桂圆、莲雾、金丝枣、樱桃、菠萝、黑枣、草莓、红柚、马蹄、山楂、蔓越莓、芒果、鲜橙、苹果、木瓜、红心柚、树莓、雪梨、蓝莓、黑加仑、桑葚、香蕉、凤梨、百香果、葡萄、山竹、奇异果、无花果、火龙果、枇杷、荔枝、香橙、西番莲、番石榴、柠檬、莲子）和蔬菜（冬瓜、番茄、胡萝卜、南瓜、红薯、冬瓜、黄瓜、白萝卜、番茄）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。

2.1.2 低聚果糖 应符合GB/T 23528的规定。

2.1.3 乳酸菌（嗜酸乳杆菌） 应符合QB/T 4575的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 诺丽果浆 应符合卫生部2010年第9号公告的规定。

2.1.6 糯米 应符合GB 1354的规定。

2.1.7 怀山药 应符合GB/T 20351的规定。

2.1.8 水苏糖应符合QB/T 4260 的规定。

2.1.9 红枣应符合GB/T 22345 的规定。

2.1.10 薏苡仁应符合卫生部2002年51号公告的规定。

2.1.11 玫瑰茄应符合卫生部2004年17号公告的规定。

2.1.12 枸杞应符合GB/T18672的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目		要求	试验方法
性状		液体状	
色泽	蔓越莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	红色	随机抽取样品1瓶，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察形状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	蔓越莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	红色	
	芒果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
	胡萝卜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	淡黄色	
	鲜橙复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
	苹果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	乳白色	
	南瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
	地瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
	诺丽果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	浅绿色	
	木瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	橙黄色	
	红心柚复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	红色	
	树莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	红色	
	雪梨复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	白色	
	蓝莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	蓝色	
	米汁复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	乳白色	
	番石榴复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
	木瓜芒果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
	蔓越莓番茄复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	红色	
	凤梨复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	黄色	
桂圆红枣汤复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	红色		
气味与	蔓越莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有蔓越莓的香气及滋味，无异味	
	芒果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有芒果的香气及滋味，无异味	
	胡萝卜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有胡萝卜的香气及滋味，无异味	

滋味	鲜橙复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有鲜橙的香气及滋味，无异味
	苹果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有苹果的香气及滋味，无异味
	南瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有南瓜的香气及滋味，无异味
	地瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有红薯的香气及滋味，无异味
	诺丽果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有诺丽果的香气及滋味，无异味
	木瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有木瓜的香气及滋味，无异味
	红心柚复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有红心柚的香气及滋味，无异味
	树莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有树莓的香气及滋味，无异味
	雪梨复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有雪梨的香气及滋味，无异味
	蓝莓复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有蓝莓的香气及滋味，无异味
	米汁复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有米汁的香气及滋味，无异味
	番石榴复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有番石榴的香气及滋味，无异味
	木瓜芒果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有木瓜和芒果的香气及滋味，无异味
	蔓越莓番茄复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有蔓越莓和番茄的香气及滋味，无异味
凤梨复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有凤梨香气及滋味，无异味	
桂圆红枣汤复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）	有桂圆和红枣 香气及滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有原料物质的沉淀。	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2

项 目	指标	检验方法
可溶性固形物（以 20℃折光计法），% $\geq$	5.0	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 10468
总酸（以乳酸计），g/L $\geq$	0.2	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ， $\mu$ g/L $\leq$	20	GB 5009.185

注：a 仅适用于苹果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、胡萝卜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、南瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、地瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、木瓜复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、雪梨复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、木瓜芒果复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）、蔓越莓番茄复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）

凤梨复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (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	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 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;					
注 3: *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GB14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760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、总酸、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（红枣、桂圆、莲雾、金丝枣、樱桃、菠萝、黑枣、草莓、红柚、马蹄、山楂、蔓越莓、芒果、鲜橙、苹果、诺丽果浆、木瓜、红心柚、树莓、雪梨、蓝莓、黑加仑、桑葚、香蕉、凤梨、百香果、葡萄、山竹、奇异果、无花果、火龙果、枇杷、荔枝、香橙、西番莲、番石榴、柠檬、莲子）和蔬菜（冬瓜、番茄、胡萝卜、南瓜、红薯、冬瓜、黄瓜、白萝卜、番茄）、糯米、怀山药的一种或几种为主要原料，添加水苏糖、低聚果糖、乳酸菌（嗜酸乳杆菌）的一种或几种，经预处理、配料、发酵、部分产品加入磨碎的枸杞、薏苡仁、玫瑰茄进行蒸煮、过滤、灌装、杀菌加工而成的复合酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31121《果蔬汁类及其饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了酵素饮料（发酵果蔬汁饮料）的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘市饮之健生物科技有限公司