



410920S-2018



扬生（南召）生物科技有限公司企业标准

Q/NYS 0002S-2018

---

# 发酵型果蔬汁饮料浓浆

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

---

扬生（南召）生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由扬生（南召）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：扬生（南召）生物科技有限公司

本标准主要起草人：李恒、张国才。

本标准自实施之日起代替 Q/NYS 0002S-2015。

本标准与 Q/NYS 0002S-2015 相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——修改了规范性引用文件；

——修改了分类；

——修改了要求。

H N  
Q B

# 发酵型果蔬汁饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了发酵型果蔬汁饮料浓浆的分类、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。

本标准适用于以水果（刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、梨、西番莲、枇杷、荔枝、棠梨、莲雾、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、雪橙、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、红枣、橙子、乌梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、榴莲、甜桃、刺玫果、人参果、山竹、橄榄）、蔬菜（山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、红薯、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、菠菜、莲藕、茼蒿、大白菜、西红柿、南瓜、高良姜、空心菜、丝瓜、冬瓜、青江菜、青椒、红甜椒、高丽菜、洋葱、芦笋、香菜、茄子、葱、蒜、马铃薯、马齿苋、西葫芦、甘蓝、佛手瓜、黄秋葵）中的部分为原料，水果、蔬菜经分别拣选、清洗、吹干、紫外线杀菌、粉碎，加入赤砂糖、食用酵母菌，分别发酵成熟后，再添加植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、醋酸菌，再次分别发酵，成熟后过滤、按配比混合，静置纯化后添加果葡糖浆，经调配、高温杀菌（灭菌型）或不高温杀菌（活菌型）、灌装、包装而成的发酵型果蔬汁饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 赤砂糖应符合QB/T 2343.1和GB13104的规定。
- 2.1.2 葡萄应符合GH/T 1022的规定。
- 2.1.3 苹果应符合NY/T 1072的规定。
- 2.1.4 猕猴桃应符合NY/T 1794的规定。
- 2.1.5 红枣应符合GB/T 22345的规定。
- 2.1.6 酸枣应符合LY/T 1964的规定。
- 2.1.7 山楂应符合SB/T 10092的规定。
- 2.1.8 樱桃应符合NY/T 2302的规定。
- 2.1.9 梨应符合NY/T 1078的规定。
- 2.1.10 木瓜应符合NY/T 691的规定。
- 2.1.11 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.12 香蕉应符合NY/T 517的规定。
- 2.1.13 西番莲应符合NY/T 491的规定。
- 2.1.14 枇杷应符合NY/T 2304的规定。
- 2.1.15 荔枝应符合NY/T 515的规定。
- 2.1.16 葡萄柚应符合NY/T 1265的规定。

- 2.1.17 桔子应符合NY/T 2655的规定。
- 2.1.18 柳橙应符合NY/T 2276的规定。
- 2.1.19 橙子应符合NY/T 2276的规定。
- 2.1.20 西瓜应符合NY/T 584的规定。
- 2.1.21 沙棘应符合GB/T 23234的规定。
- 2.1.22 莲雾应符合NY/T 1436的规定。
- 2.1.23 椰子应符合NY/T 490的规定。
- 2.1.24 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.25 山竹应符合NY/T 1396的规定。
- 2.1.26 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 2.1.27 榴莲应符合NY/T 1437的规定。
- 2.1.28 菠萝蜜应符合DB46/T 109的规定。
- 2.1.29 白萝卜应符合NY/T 1267的规定。
- 2.1.30 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.31 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.32 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.353 大白菜应符合SB/T 10332的规定。
- 2.1.34 冬瓜应符合NY/T 777的规定。
- 2.1.35 苦瓜应符合NY/T 963的规定。
- 2.1.36 丝瓜应符合NY/T 776的规定。
- 2.1.397 西红柿应符合NY/T 1517的规定。
- 2.1.38 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.39 花椰菜应符合NY/T 962的规定。
- 2.1.40 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.41 橄榄应符合LY/T 2038的规定。
- 2.1.42 青椒应符合SB/T 10573的规定。
- 2.1.43 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.44 芦笋应符合NY/T 760的规定。
- 2.1.45 茄子应符合NY/T 581的规定。
- 2.1.46 葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.47 蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.48 马铃薯应符合NY/T 1066的规定。
- 2.1.49 西葫芦应符合SB/T 10789的规定。
- 2.1.50 甘蓝应符合NY/T 583的规定。
- 2.1.51 佛手瓜应符合SB/T 10883的规定。
- 2.1.52 香瓜、哈密瓜、蓝莓、树莓、乌梅、柠檬、桑椹、生姜、番石榴、黄瓜、茼蒿、空心菜、南瓜、刺梨、火龙果、无花果、黑枣、桂圆、棠梨、甜柿、诺丽果、蔓越莓、鳄梨、雪橙、红莓、

红薯、高良姜、洋姜、雪莲果、甜桃、人参果、青江菜、红甜椒、高丽菜、香菜、马齿苋、刺玫果、黄秋葵应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，符合GB2762、GB2763和农副产品相关标准要求。

2.1.53 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。

2.1.54 食用酵母菌应符合GB/T 20886的规定。

2.1.55 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.56 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.57 醋酸菌应符合附录A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	从样品中取出一瓶，倒入一干燥洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色至棕褐色	
气、滋味	具有本品应有的清香和醇香，味酸甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

## 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），% $\geq$	2.0	GB/T 12143
pH 值	2.0~4.0	GB 5009.237
总酸（以乳酸计），g/100mL $\geq$	1.0	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， $\mu$ g/L $\leq$	20	GB 5009.185

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌，CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL（适用于灭菌型）， $\leq$	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
菌落总数 (适用于灭菌型), CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
乳酸菌 (适用于活菌型), CFU/mL	≥ 1×10 <sup>6</sup> (出厂检验时)		有活菌检出 (销售时)		GB 4789.35
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; * 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 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 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、大肠菌群、乳酸菌(活菌型)、菌落总数 (灭菌型)。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

醋酸菌技术要求应符合表 1 规定

表 1 醋酸菌技术要求

项 目	指 标	检验方法
外观	棕褐色小颗粒状或粉状	目测
活细胞数 $\geq$	1 亿个/克	按《发酵调味品生产技术》轻工版上册附录（五） 《微生物的活细胞计数法》测定
水份 $\leq$	12%	GB 5009.3

---

## 编制说明

发酵型果蔬汁饮料浓浆是以水果（刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、诺丽果、猕猴桃、香蕉、哈密瓜、柠檬、葡萄、葡萄柚、菠萝、苹果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、芒果、柳橙、无花果、桔子、梨、西番莲、枇杷、荔枝、棠梨、莲雾、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、雪橙、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、红枣、橙子、乌梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、榴莲、甜桃、刺玫果、人参果、山竹、橄榄）、蔬菜（山药、花椰菜、胡萝卜、白萝卜、红薯、黄瓜、芹菜、生姜、洋姜、苦瓜、菠菜、莲藕、茼蒿、大白菜、西红柿、南瓜、高良姜、空心菜、丝瓜、冬瓜、青江菜、青椒、红甜椒、高丽菜、洋葱、芦笋、香菜、茄子、葱、蒜、马铃薯、马齿苋、西葫芦、甘蓝、佛手瓜、黄秋葵）中的部分为原料，水果、蔬菜经分别拣选、清洗、吹干、紫外线杀菌、粉碎，加入赤砂糖、食用酵母菌，分别发酵成熟后，再添加植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、醋酸菌，再次分别发酵，成熟后过滤、按配比混合，静置纯化后添加果葡糖浆，经调配、高温杀菌（灭菌型）或不高温杀菌（活菌型）、灌装、包装而成的发酵型果蔬汁饮料浓浆。

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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

本产品食用时需用4-5倍符合饮用标准的水稀释后饮用。

扬生（南召）生物科技有限公司