



411086S-2018



河南酵益生物科技有限公司企业标准

Q/HJY 0004S-2018

酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

河南酵益生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南醇益生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨铭乾，张庆飞，黄继红、侯银臣。

H N

Q B

酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）

1 范围

本标准规定了酵素饮料（发酵型果蔬汁饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯化水（饮用水经二级反渗透制得）、水果浓缩汁（芒果、香蕉、雪梨）为原料，添加蛋白胨（以大豆蛋白为原料经木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*) 水解后干燥而成）、葡萄糖经溶解杀菌后加入植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长/短双歧杆菌，经发酵成熟后，添加纯化水、草莓浓缩汁、糙米粉（以糙米为原料经粉碎、过筛得到）、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、食用香精（芒果香精、草莓香精、香米香精）调配后，经超高温瞬时杀菌后，经灌装、包装而成的酵素饮料（发酵原液含量不低于 10%）。

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 芒果浓缩汁、香蕉浓缩汁、草莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2761 的规定。

2.1.4 蛋白胨应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长/短双歧杆菌应符合 QB/T 4575 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.13 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.14 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.14 食用香精（芒果香精、草莓香精、香米香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 1 瓶（杯），倒入一洁净烧杯中，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 | 芒果酵素饮料 | 浅黄色，色泽均匀一致 | |
| | 香蕉草莓酵素饮料 | 浅红色，色泽均匀一致 | |
| | 雪梨糙米酵素饮料 | 浅黄色，色泽均匀一致 | |
| 气 味 | 芒果酵素饮料 | 有芒果清香气味，无异味 | |
| | 香蕉草莓酵素饮料 | 有草莓清香气味，无异味 | |
| | 雪梨糙米酵素饮料 | 有糙米清香气味，无异味 | |
| 滋 味 | 芒果酵素饮料 | 具有芒果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口 | |
| | 香蕉草莓酵素饮料 | 具有草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口 | |
| | 雪梨糙米酵素饮料 | 具有糙米应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口 | |
| 杂 质 | | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁、果肉沉淀 | |

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），% | ≥ | 2.5 | GB/T 12143 |
| pH | | 2-5 | GB 5009.237 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/L | ≥ | 0.1 | GB/T 12456 |
| 总砷（以 As 计），mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.12 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/L | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 柠檬黄 ^a ，g/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^a ，g/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 胭脂红 ^a ，g/L | ≤ | 0.023 | GB 5009.35 |
| 苋菜红 ^a ，g/L | ≤ | 0.023 | GB 5009.35 |

注：相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1。

^a 仅适用于添加此色素的产品的检测。

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 法 ^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平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/mL) | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4989.10第二法 |
| 沙门氏菌/(25mL) | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| *霉菌(CFU/mL) ≤ | 10 | | | | GB 4789.15 |
| *酵母(CFU/mL) ≤ | 10 | | | | GB 4789.15 |
| *样品的采集和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21处理。 | | | | | |
| *霉菌和酵母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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 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、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以纯化水（饮用水经二级反渗透制得）、水果浓缩汁（芒果、香蕉、雪梨）为原料，添加蛋白胨（以大豆蛋白为原料经木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*) 水解后干燥而成）、葡萄糖经溶解杀菌后加入植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长/短双歧杆菌，经发酵成熟后，添加纯化水、草莓浓缩汁、糙米粉（以糙米为原料经粉碎、过筛得到）、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、食用香精（芒果香精、草莓香精、香米香精）调配后，经超高温瞬时杀菌后，经灌装、包装而成的酵素饮料（发酵原液含量不低于 10%）。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

河南酵益生物科技有限公司