

1.1.1.1.1.3



411779S-2018



河南省三济中医药研究院有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2018

---

# 酵素饮料（发酵型果蔬饮料）

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

---

河南省三济中医药研究院有限公司 发布

## 前 言

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》编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由河南省三济中医药研究院有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

## 酵素饮料（发酵型果蔬饮料）

### 1 范围

本标准规定了酵素饮料（发酵型果蔬饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以新鲜水果（山楂、葡萄、苹果、梨、桃、李子、杏、菠萝、桑椹、大枣、桔子、石榴）、山药、生姜、黄精、枸杞子、沙棘中的几种为原料，经清洗、破碎、加入〔（生姜、黄精、枸杞子、沙棘）加入生活饮用水（经过滤、反渗透）浸泡、过滤〕的浸泡液和益生菌〔酵母、醋酸菌、乳酸菌（发酵乳杆菌）、两歧双歧杆菌〕发酵、过滤、添加木糖醇、灌装、包装而制成的即食酵素饮料（发酵型果蔬饮料）。

### 2 要求

#### 2.1 原料

2.1.1 黄精、枸杞子、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 山楂应符合 DB13/T 532 的规定。

2.1.4 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

2.1.5 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.6 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.7 桃应符合 SB/T 10090 的规定。

2.1.8 李子应符合 DB13/T 595 的规定。

2.1.9 杏应符合 NY/T 696 的规定。

2.1.10 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。

2.1.11 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.12 大枣应符合 GB/T 22345 的规定。

2.1.13 石榴应符合 DB13/T 666 的规定。

2.1.14 酵母、醋酸菌应符合 GB 31639 的规定。

2.1.15 乳酸菌（发酵乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 桔子应符合 GB/T 33470 的规定。

2.1.18 两歧双歧杆菌应符合可用于食品的菌种名单 卫办监督发〔2010〕65 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.20 山药应符合 DB52/T 464 的规定。

2.1.21 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                   |          |          | 检验方法   |
|----|-----------------------|----------|----------|--|
|    | 山楂苹果酵素饮料              | 葡萄桑椹酵素饮料 | 沙棘山药酵素饮料 |  |
| 性状 | 均匀液体                  |          |          | 取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。 |
| 色泽 | 红褐色                   | 褐色       | 褐色       |  |
| 气味 | 具有本品应有的气味,无异味         |          |          |  |
| 滋味 | 滋味柔和,酸甜可口,无异味         |          |          |  |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀 |          |          |  |

## 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), g/100mL | ≥ 1.0   | GB/T 12143   |
| pH                        | 2.0-5.0 | GB 5009.237  |
| 总酸(以乳酸计), g/100mL         | ≥ 1.0   | GB/T 12456   |
| 有机酸(以乳酸计), mg/kg          | ≥ 660   | GB 5009.157  |
| 粗多糖, g/100mL              | ≥ 0.05  | SN/T 4260    |
| 总砷(以As计), mg/kg           | ≤ 0.2   | GB 5009.11   |
| 铅(以Pb计), mg/L             | ≤ 0.05  | GB 5009.12   |
| 展青霉素, μg/kg               | ≤ 10    | GB 5009.185  |
| 滴滴涕, mg/kg                | ≤ 0.1   | GB/T 5009.19 |
| 六六六, mg/kg                | ≤ 0.1   | GB/T 5009.19 |

## 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 中的平板计数法 |
| *霉菌, 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 |
| 乳酸菌（出厂检验时），CFU/mL $\geq$  | 10 <sup>6</sup> |   |     |      | GB 4789.35     |
| 乳酸菌（销售时）  | 有活菌检出           |   |     |      |                |
| <p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；</p> <p>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。</p> <p>*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p> |                 |   |     |      |                |

## 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

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、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。

## 3 检验规则

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、总酸、乳酸菌、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A:

## 醋酸菌质量要求:

## 1、污染物限量

污染物限量应符合表 1 的规定。

表 1 污染物限量

| 项 目                  | 限 量   | 检验方法       |
|----------------------|-------|------------|
| 铅（以Pb计，干基计）/（mg/kg）  | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计，干基计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |

## 2、微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

| 项 目           | 限 量  | 检验方法           |
|---------------|------|----------------|
| 金黄色葡萄球菌/g     | 不得检出 | GB 4789.10 第二法 |
| 沙门氏菌/g        | 不得检出 | GB 4789.4      |
| 单核细胞增生李斯特氏菌/g | 不得检出 | GB 4789.30     |

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（山楂、葡萄、苹果、梨、桃、李子、杏、菠萝、桑椹、大枣、桔子、石榴）、山药、生姜、黄精、枸杞子、沙棘中的几种为原料，经清洗、破碎、加入[（生姜、黄精、枸杞子、沙棘）加入生活饮用水（经过滤、反渗透）浸泡、过滤]的浸泡液和益生菌[酵母、醋酸菌、乳酸菌（发酵乳杆菌）、两歧双歧杆菌]发酵、过滤、添加木糖醇、灌装、包装而制成的即食酵素饮料（发酵型果蔬饮料）。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》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。

注：本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省三济中医药研究院有限公司