

湖南斯奇生物制药有限公司企业标准

Q/ALQS 0001S-2015

发酵果蔬汁饮料

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：431326S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月10日至2018年11月10日

2015-09-10 发布

2015-11-20 实施

湖南斯奇生物制药有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南斯奇生物制药有限公司提出。

本标准由湖南斯奇生物制药有限公司起草。

本标准由湖南斯奇生物制药有限公司负责解释。

本标准主要起草人：周云喜、张兰艳、杨明兵、杨胜梅、刘潇。

本标准复审周期为三年。

发酵果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果、新鲜蔬菜为主要原料，以食用葡萄糖、白砂糖、嗜酸乳杆菌（和/或植物乳杆菌、嗜热链球菌、副干酪乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌、长双歧杆菌）、水为辅料，添加食品添加剂，经清洗、破碎、打浆、杀菌、接种、发酵、调配、杀菌、冷却、灌装等工艺生产而成的发酵果蔬汁饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.41	食醋卫生标准的分析方法
GB/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31121-2014	果蔬汁类及其饮料
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

国家质量监督检验检疫总局令 第102号 (2007) 《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(2008年第12号)
 卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知(卫办监督发(2010) 65号)

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜水果、新鲜蔬菜：应新鲜，无腐烂，无虫蛀，无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 嗜酸乳杆菌：应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(2008 年第 12 号) 的规定。
- 3.1.5 植物乳杆菌、嗜热链球菌、副干酪乳杆菌、干酪乳杆菌、两歧双歧杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌、长双歧杆菌：应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知(卫办监督发(2010) 65 号) 的规定。
- 3.1.6 水：应符合 GB 5479 的规定。

3.2 基本要求

不得使用酸味剂调制调配发酵果蔬汁饮料。

3.3 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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，并品尝其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	浑浊液体，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
果蔬汁含量/(g/100mL)	≥ 10.0	GB/T 31121-2014 中 6.3.2、6.3.3
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥ 5.0	GB/T 12143
总酸(以乳酸计)(g/L)	≥ 3.0	GB/T 12456
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 0.04	GB 5009.12
锡(Sn)/(mg/L)	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
游离矿酸	不得检出	GB/T 5009.41
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 10	GB/T 5009.34
农药残留	符合 GB2763 的规定	GB 2763

^a仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

^b仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/ (cfu/mL)	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100 mL)	≤ 3	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(cfu/mL)	≤ 10	GB 4789.15
酵母/(cfu/mL)	≤ 10	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.02.03 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取12个最小独立包装, 6个供感官要求、净含量、理化指标的检验(净含量测定3个)。3个供微生物检验, 另3个留样备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验, 检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、果蔬汁含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时亦应进行:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品用包装应符合食品安全国家标准的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期 9 个月。

