

湖南可诺耶生物科技有限公司企业标准

Q/SKNY 0002S—2021

食品安全企业标准 发酵果蔬汁饮料

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4332365-2024

备案日期：2024年6月5日

湖南省卫生
食品安全企业

2021年04月26日发布

2021年06月26日实施

湖南可诺耶生物科技有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行起草。

本标准由湖南可诺耶生物科技有限公司提出。

本标准起草单位，湖南可诺耶生物科技有限公司。

本标准由湖南可诺耶生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：邓伟、刘进元。

本标准有效期三年。



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。

本标准适用于以水、新鲜水果、新鲜蔬菜为主要原料，可用于食品的菌种(保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌、发酵乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜热链球菌其中一种或多种)、乳糖为辅料，添加食品添加剂，经挑选、清洗、切碎、发酵、过滤、调配、罐装、杀菌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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
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 4789.21	食品微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13	食品中铜的测定
GB 5009.14	食品中锌的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
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(2005)第75号令《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》	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 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 50ml 样品置于洁净透明的样品杯中，用肉眼测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味	
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
经发酵后的液体添加量折成果蔬汁（质量分数）/% $\geq$	6	GB/T 31121-2014 中 6.3.2、6.3.3
可溶性固形物（20℃折光计法） $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸（以醋酸计） g/100ml $\geq$	0.2	GB/T 12456
*展青霉素 ug/kg $\leq$	10	GB 5009.185
*仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
锌、铜、铁总和 $\leq$	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
铅（以 Pb 计）mg/kg $\leq$	0.04	GB 5009.12
*锡（sn）mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16
*仅适用于金属罐装产品，按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准要求。		
*仅适用于镀锡薄板包装的食品。		

3.5 农药残留最大限量

农药残留最大限量应符合 GB 2763 及相关的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方法及限量				检验标准
	n	c	m	N	
菌落总数 (CFU)/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (NPN)/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU)/g ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU)/g ≤	20				GB 4789.15
样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.7 致病菌限量

致病菌限量应符合表 5 规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方法及限量				检验标准
	n	c	m	N	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 (CFU)/g	1000 (CFU)/g	GB 4789.10 第二法
样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。。					

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.02.03 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

3.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

所抽样品须为同一保质期内的产品，按 3% 随机抽样 2L (不少于 30 个最小包装)，样品分成两份，二份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准方法进行检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、可溶性固型物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 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) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定规则

- 4.5.1 所检项目全部符合本标准, 判定为合格品;
- 4.5.2 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。
- 4.5.3 除微生物指标外的其它检验项目如不符合本标准时, 允许对该批产品留样复检, 复检结果仍不符合本标准, 判定该批产品为不合格品。



5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 102 号, 第 123《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 内包装应符合食品标准及相关规定。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

应符合 GB 32621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 32621 的规定。

5.5 保质期

在符合上述贮存条件下, 保质期为 12 个月。

会章