

Q/KYJS

新疆昆玉酵素有限公司
食品安全企业标准

Q/KYJS0001S—2020
替代Q/KYJS0001S—2016

发酵果蔬汁饮品



2020-03-18 发布

2020-03-28 实施

新疆昆玉酵素有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，按照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆昆玉酵素有限公司提出。

本标准由新疆昆玉酵素有限公司起草。

本标准主要起草人：舒继平、雷春丽、曾凡军。

本标准批准人：舒继平。

本标准于2020年03月18日替代Q/KYJS0001S-2016重新发布。



发酵果蔬汁饮品

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮品的产品分类、技术要求，检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以属于普通食品的新鲜瓜果、山药、重瓣红玫瑰、西红柿为原料，经加工处理后加入用于食品的菌种、食品用酵母、加入白砂糖发酵后，经过滤、取汁、混合，添加（或不添加）饮用水、加入麦芽糖、低聚果糖调配制成的发酵果蔬汁饮品。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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	食品中农药残留最大限量
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	食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 20883	麦芽糖	
GB/T 23528	低聚果糖	
QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
可用于食品的菌种名单(卫办监督发〔2010〕65号)		
国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

按照杀菌方式分为活菌型发酵果蔬汁饮品和非活菌型发酵果蔬汁饮品。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

各种原辅料应符合相应标准和有关规定的要求。新鲜瓜果、山药、重瓣红玫瑰、西红柿符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。用于食品的菌种符合(卫办监督发〔2010〕65号)

可用于食品的菌种名单的规定。食品用酵母符合 GB31639 的规定。麦芽糖符合 GB/T20883 的规定。低聚果糖符合 GB/T 23528 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的要求

生产加工过程中卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有各种发酵果蔬汁饮品应有的色泽	按照 GB7101-2015 表一感官要求的检验方法检验
滋味、气味	无异味，无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物，状态均匀	

4.4 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
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.04	GB5009.12
展青霉素/(μ g/L)(限苹果、山楂制品检测)	≤ 50	GB5009.185

备注：铅严于国家标准 GB2762 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。

4.5 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/mL表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌 落 总 数 ^a	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大 肠 菌 群	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
霉 菌 ≤	20				GB4789.15
酵 母 ≤	20				GB4789.15

备注：1、^a不适用于活菌（未杀菌）型乳酸菌饮料。
2、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

4.6 致病菌指标

应符合表 4 规定。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB4789.10第二法

4.7 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合国家质量技术监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070的规定的的方法检测。

5 检验规则

5.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要

求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 4.3-4.7 全部项目。

5.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。若微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产为不合格品。

6、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

标签应符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

塑料包装容器符合 GB4806.7 的规定。玻璃瓶符合 QB/T 2142 的规定。外包瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。根据市场需求制定包装规格。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染物品混装、混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

非活菌型产品应贮存在阴凉通风，干燥的室内。活菌型产品应贮存在 1-5℃ 的室内。并有防尘、防虫、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得小于 10cm，离墙不得少于 20cm。

6.5 保质期

在符合本标准规定的储运条件下，活菌型保质期为 6 个月，非活菌型保质期在本标准规定的条件下，产品最长保质期为 12 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	发酵果蔬汁饮品	标准主要起草人	舒继平、雷春丽、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了发酵果蔬汁饮品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的安全，决定制定严于国家食品安全标准的企业标准。</p> <p>本企业标准在格式和内容按《GB/T1.1-2009标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定执行。按照GB7101《饮料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定编写了本标准，报自治区卫生健康委员会受理后备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定的要求。新鲜瓜果、山药、重瓣红玫瑰、西红柿符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。用于食品的菌种符合（卫办监督发〔2010〕765号）可用于食品的菌种名单的规定。食品用酵母符合 GB31639 的规定。麦芽糖符合 GB/T20883 的规定。低聚果糖符合 GB/T 23528 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>按照GB7101《饮料》制定微生物指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> <p>按照GB29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。</p> <p>按照GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>铅按GB5009.12规定的方法测定，菌落总数按GB4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3规定的方法测定。沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法测定。霉菌计数按GB4789.15规定的方法测定。酵母按GB4789.15规定的方法测定。净含量允许短缺量按JJF1070规定的方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB7101《饮料》、GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB5749生活饮用水卫生标准。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅\leq0.05mg/L，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅\leq0.04mg/L，指标严于GB2762的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经新疆卫生监督网进行了20天（2020.04.21—2020.05.10）的公示，没收到修改意见。</p>			