

Q/LCH

丽江慈航酵素生物科技有限公司企业标准

Q/LCH 0001S—2022

代替 Q/LCH 0001S 2019

益生菌(乳酸菌)发酵果蔬汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070007S-2022
备案日期: 2022年02月03日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022-02-03 发布

2022-02-08 实施

丽江慈航酵素生物科技有限公司

发布

前 言

本标准适用于以生活饮用水、水果与蔬菜鲜品或制品为主料，以苦荞麦、牛蒡根、人参（人工种植）、黄精、蜂蜜、库拉索芦荟凝胶、葛根、牛蒡根、山药、极大螺旋藻或钝顶螺旋藻、菊苣、平卧菊三七、金银花、菊花、重瓣玫瑰花、黑松露（块菌）、姜、松花粉、茶叶、桑叶、蒲公英、罗汉果、甘草、酵母、糖及其制品等辅料，从其中选择不少于三种以上原辅材料，经打碎或不打碎、提取、冷却、接种益生菌（乳酸菌）、发酵、调配、过滤、灌装、包装等加工工序制成的发酵果蔬汁饮料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标是以GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》为依据制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其他指标按《果汁和蔬菜汁类饮料生产许可证审查细则2017版》及产品实际制定。

本标准由丽江慈航酵素生物科技有限公司、陕西慈航酵素生物科技有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：樊丽全、邓光。

益生菌(乳酸菌)发酵果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了益生菌(乳酸菌)发酵果蔬汁饮料的产品定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生活饮用水、水果与蔬菜鲜品或制品为主料,以苦荞麦、牛蒡根、人参(人工种植)、黄精、蜂蜜、库拉索芦荟凝胶、葛根、牛蒡根、山药、极大螺旋藻或钝顶螺旋藻、菊苣、平卧菊三七、金银花、菊花、重瓣玫瑰花、黑松露(块菌)、姜、松花粉、茶叶、桑叶、蒲公英、罗汉果、甘草、酵母、糖及其制品等辅料,从其中选择不少于三种以上原辅材料,经打碎或不打碎、提取、冷却、接种益生菌(乳酸菌)、发酵、调配、过滤、灌装、包装等加工工序制成的发酵果蔬汁饮料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》,特制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品定义

3.1 益生菌(乳酸菌)发酵果蔬汁饮料

是以生活饮用水、水果与蔬菜鲜品或制品为主料,以苦荞麦、牛蒡根、人参(人工种植)、黄精、蜂蜜、库拉索芦荟凝胶、葛根、牛蒡根、山药、极大螺旋藻或钝顶螺旋藻、菊苣、平卧菊三七、金银花、菊花、重瓣玫瑰花、黑松露(块菌)、姜、松花粉、茶叶、桑叶、蒲公英、罗汉果、甘草、酵母、糖及其制品等辅料,从其中选择不少于三种以上原辅材料,经打碎或不打碎、提取、冷却、接种益生菌(乳酸菌)、发酵、调配、过滤、灌装、包装等加工工序制成的发酵果蔬汁饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 水果、蔬菜类产品及其制品应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 人参(人工种植):五年及五年以下人工种植的人参。
- 4.1.3 苦荞麦符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 益生菌(乳酸菌):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)范围。
- 4.1.5 食品加工用乳酸菌:应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.6 食糖:应符合 GB 13104 的规定。

- 4.1.7 酵母：应符合的 GB/T 23530 规定。
- 4.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.10 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料及食品添加剂：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料、辅料及食品添加剂。

4.2 感官要求

符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽，且均匀一致	取一定量混合均匀的被测样品置于 50ml 无色透明烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、用温开水漱口后品尝滋味，检查有无异物。
滋味和气味	具有本品应有的香味和气味，无异味	
外观状态	组织均匀，震荡后应无明显分层现象	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

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°C折光法计)，%	≥ 1.50	GB/T 12143
总酸（以乳酸计），g/100g	≥ 0.50	GB/T 12456

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 微生物指标

应符合表4的规定。

标准备案

—

月

表4 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
益生菌总数(以乳酸菌计), CFU/mL	有活菌检出				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/mL	≤	n	c	m	GB 4789.3 中的平板计数法
		5	2	1	
酵母菌, CFU/mL	≤	1.0×10 ⁵			GB 4789.15
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行				
样品采样及处理	按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行				

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂的要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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 组批与抽样

同一批原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样方案

在同一批产品中随机抽取样品,抽样基数不得少于200瓶,出厂检验每批随机抽取12瓶,4瓶留样备查,8瓶用于检验。型式检验从同一批产品中,随机抽取18瓶,分成两份,一份留样备查,一份用于检验。

5.3 出厂检验

产品需经本公司检验部门检验合格并附合格证后方可出厂,出厂检验项目:感官要求、净含量、总酸、可溶性固形物、大肠菌群。

5.4 型式检验

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

- 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- 停产半年以上在恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

章
日

检验结果中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求时，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含人参、库拉索芦荟凝胶的产品必须标注不适宜人群及每日最大食用量。

6.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准及安全有关规定。封口严密、包装牢固。

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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品贮存于阴凉通风、干燥、有防尘、防鼠、防蝇、防虫设施的库房内，场地应清洁、卫生、不得与有污染、有异味、有毒有害物质、易腐蚀性物质混贮。产品堆放应加垫板，离地离墙。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2022年1月24日

钟雪文

备案单位主要负责人（签字）

2022年1月24日