

ICS

Q/NBL

广西诺贝郎生物科技有限公司企业标准

Q/NBL 0001S—2024

酵素饮料

2024-02-28 发布

2024-04-01 实施

广西诺贝郎生物科技有限公司 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西诺贝郎生物科技有限责任公司提出并起草。

本文件也适用于被委托加工的企业单位。

本文件主要起草人：郭义、郭明俊、黄祥杰。

本文件于2024年02月28日发布，2024年04月01日实施。

# 酵素饮料

## 1 范围

本文件规定了酵素饮料的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菠萝、葡萄、西红柿、番石榴、猕猴桃、南瓜、番木瓜、刺梨、牛油果、白砂糖、桔红、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳氏杆菌、嗜热链球菌、饮用水为辅料，经前处理、混合、发酵、过滤、调配、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的酵素饮料。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 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 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
- GH/T 1022 鲜葡萄
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 518 番石榴

NY/T 691 番木瓜

NY/T 1517 加工用番茄

中华人民共和国药典 2020年版（一部）

原国家卫生部《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发[2010]65号）

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

根据产品是否杀菌分为杀菌型和活菌型。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 菠萝

应符合NY/T 450的规定。

##### 5.1.2 葡萄

应符合GH/T 1022的规定。

##### 5.1.3 西红柿

应符合NY/T 1517的规定。

##### 5.1.4 番石榴

应符合NY/T 518的规定。

##### 5.1.5 番木瓜

应符合NY/T 691的规定。

##### 5.1.6 桔红

应符合《中华人民共和国药典》2020年版（一部）和GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.7 南瓜、刺梨、猕猴桃、牛油果、

应新鲜，无腐烂变质，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 5.1.9 两歧双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳氏杆菌、嗜热链球菌

应符合原国家卫生部《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发[2010]65号）的规定。

### 5.1.10 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽，且色泽均匀一致
组织形态	呈均匀的液体状，久置后允许有少量沉淀
滋味与气味	应具有原料发酵后特有的滋味和气味，酸甜适度，无异味
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
PH 值	4.5~5.5
铅（以 pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.02
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/mL表示）			
	n	c	m	M
菌落总数（仅限杀菌型产品）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
乳酸菌（仅限杀菌型产品）	≥	10 <sup>6</sup>		
霉菌	≤	20		
酵母	≤	20		

注：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。

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，若由食品原辅料带入的食品添加剂应符合 GB 2760 中带入原则的有关规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

按GB 7101规定的方法检测。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 PH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

#### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.3 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.2.4 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 8.3.5 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8.3.6 乳酸菌

按GB 4789.35规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

### 9.2 抽样

在同批产品中，抽样基数不得少于200个独立包装，每批随机抽取18个独立包装，将所抽样品分成2份，1份检验,1份备查。

### 9.3 检验分类

检验分出厂检验与型式检验。

### 9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂。

9.4.2 出厂检验项目为：感官要求、大肠菌群、净含量、乳酸菌（仅限活菌型）、菌落总数（仅限杀菌型）。

### 9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 停产两个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为本文件中5.2、5.3、5.4、6.2规定的项目。

### 9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.6.2 微生物项目检验结果有不符合要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合项时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并在标签上标示“活菌型”或“杀菌型”。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 内包装材料应符合国家有关食品安全标准的规定。

10.2.2 产品外包装用纸箱，应符合 GB/T 6543 或有关标准的要求。防止有毒有害物的污染。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

## 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

## 10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 产品应堆放在垫板上，应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁、干燥、具有防鼠、防蝇设施的室内；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应按生产日期分类存放。

## 10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期为36个月。

---