

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0285 S- 2022 号

Q/SKH

沈阳康合生物科技有限公司企业标准

Q/SKH 0002S-2022

发酵型果蔬汁饮料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2022-06-01 发布

2022-07-08 实施

沈阳康合生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则编写。

本标准食品安全指标根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳康合生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔德华。

本标准属首次发布。

发酵型果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了发酵型果蔬汁饮料的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以树莓、桑葚、沙棘、圆葱、蓝莓、杏、菠萝、木瓜、软枣猕猴桃、柠檬、橄榄、木耳、枸杞、人参（人工种植五年以下）、冰葡萄、大枣、甘草、银耳、蛹虫草为主要原料，经处理后放入不锈钢容器内，添加蜂蜜、赤砂糖、白砂糖及树莓发酵汁，经发酵、过滤、后熟、灌装制成的直接饮用的发酵型果蔬汁饮料。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 2343.1 赤砂糖

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（2005）75号 《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（2009）123号 《食品标识管理规定》

3 分类

依据产品主要原料不同分类

综合类：树莓、桑葚、沙棘、圆葱、蓝莓、杏、菠萝、木瓜、软枣猕猴桃、柠檬、橄榄、木耳、枸杞、人参（人工种植五年以下）、冰葡萄、大枣、甘草、银耳、蛹虫草

多红类：树莓、桑葚、蓝莓、圆葱、木耳

沙棘类：沙棘、桑葚、树莓、圆葱、菠萝、木瓜

岭珊类：树莓、桑葚、蓝莓、圆葱、柠檬、蛹虫草

漠语类：沙棘、树莓、桑葚、圆葱、菠萝、软枣猕猴桃

康能类：桑葚、树莓、圆葱、蓝莓、枸杞、橄榄、人参（人工种植五年以下）

真颜类：蓝莓、桑葚、树莓、沙棘、大枣、枸杞、甘草、银耳、人参（人工种植五年以下）

珍宝类：沙棘、树莓、蓝莓、菠萝、木瓜

沙多金类：沙棘、树莓、桑葚、圆葱、菠萝、木瓜、蓝莓、蛹虫草

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 树莓、桑葚、沙棘、圆葱、蓝莓、杏、菠萝、木瓜、软枣猕猴桃、柠檬、橄榄、木耳、枸杞、人参（人工种植五年以下）、冰葡萄、大枣、甘草、银耳、蛹虫草应新鲜、无腐烂、变质，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.3 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 树莓发酵汁：树莓添加蜂蜜自然发酵后经过滤制得。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 玻璃瓶：应符合 GB 4806.5 的规定。

4.1.8 瓦楞纸箱：应符合 GB/T 6543 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取约 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，品尝其滋味。
滋、气味	具有本品应有的滋气味，无异味	
组织状态	液体，允许有少量水果纤维沉淀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
总酸（以柠檬酸计）/（g/L） $\geq$	1.0	GB/T 12456
可溶性固形物/（%） $\geq$	5.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计）/（mg/L） $\leq$	0.2	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（g/kg） $\leq$	0.05	GB 5009.34

4.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌（/25mL）	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌/（CFU/mL） $\leq$	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） $\leq$	20				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 12695 规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽样，抽取样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验和备查的需要。

Q/SKH 0002S-2022

5.3 出厂检验

每批产品出厂前应经企业质检部按本标准逐批检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时每半年进行一次，当有下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 新产品批量投产前；
- b) 停产 6 个月以上重新恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。如有不合格项时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 标准和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装采用玻璃瓶，包装材料和容器应符合国家食品安全相关标准规定。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品贮存专用的仓库内，仓库应卫生、阴凉、通风、干燥，远离热源，避免阳光直射，不得与有异味的物品混存。仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地面不低于 10cm。

保质期：在适当贮存条件下，本产品可长期保存。



Q/SKH 0002S-2022