

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0450 S- 2021 号

Q/CQH

辽宁晟启昊天生物医药科技有限公司企业标准

Q/CQH 0001S—2021

代替 Q/CQH 0001S—2017

发酵型饮料

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。



2021-09-30 发布

2021-11-03 实施

辽宁晟启昊天生物医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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》编制。

本标准质量安全指标依据 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》和产品实测值制定，其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/CQH 0001S-2017 《发酵型饮料》。

本标准与 Q/CQH 0001S-2017 《发酵型饮料》的主要差异：

- 核查了规范性引用文件；
- 修改了产品工艺；
- 修改了部分理化和微生物指标。

本标准由辽宁晟启昊天生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王松、闵静、杨继国、刘东波。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/CQH 0001S-2014；
- Q/CQH 0001S-2017。

发酵型饮料

1 范围

本标准规定了发酵型饮料的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以水果、蔬菜、食用菌、药食同源植物为原料，添加饮用水、白砂糖、蜂蜜、低聚异麦芽糖、益生菌进行发酵、精滤、调配、浓缩或不浓缩、灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的发酵型饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件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/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 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 4789.15 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- 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
- GH/T 18796 蜂蜜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》

卫生部卫办监督发〔2010〕65号文《可用于食品的菌种名单》
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 水果、蔬菜：应新鲜，经漂洗、净化无腐烂、变质，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 药食同源植物：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 蜂蜜：应符合 GH/T 18796 的规定。
- 3.1.8 两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌：应符合卫生部卫办监督发〔2010〕65号文公布的《可用于食品的菌种名单》及《新资源食品管理办法》规定中可用于食品的益生菌的要求。。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	液体饮料	酵膏（浓缩）	
色 泽	具有该品种特有的色泽		取适量样品于白色磁盘内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋、气味	具有该产品固有的风味与滋味，无异味		
组织形态	汁液中允许有少量沉淀或悬浮	浓缩膏状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	液体饮料	酵膏（浓缩）	

可溶性固形物 (20℃折光计法) / (g/100g) \geq	5	--	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计) / (g/100g) \geq	0.2		GB 12456
铅 (以 Pb 计) \leq	0.049 mg/L	0.49 mg/kg	GB 5009.12
展青霉素 ^a / (μ g/kg) \leq	50		GB 5009.185
a 仅适用于以苹果、山楂为原料制成的产品			

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/mL 或 CFU/g)	5	2	10 ² (10 ³)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/mL 或 CFU/g)	5	2	1 (10)	10 (10 ²)	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 / (CFU/mL 或 CFU/g)	≤ 20 (50)				GB 4789.15
酵母 / (CFU/mL 或 CFU/g)	≤ 20				GB 4789.15
沙门氏菌 / (25mL 或 25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
注：括号中的限值仅适用于酵膏（浓缩）类产品。					
注：n 为同一批次产品应采集的样件数； 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 为微生物指标最高食品安全限量值。					
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b 不适用于活菌型饮料。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《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。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取符合检验要求的样品，分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物（仅限液体饮料）、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

4.4.3 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。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

产品包装应符合国家相关标准的规定，封口严密；产品外包装为瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 标准的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的场所，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠 等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，与墙面距离不低于 20cm，并设有防鼠措施。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 5 年。