

Q/SLSP

贵州省食品安全企业标准

Q/SLSP 0002S—2021

蓝莓酵素饮品

2021-04-20 发布

2021-04-30 实施

贵州深露食品开发有限公司 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。

本文件由贵州深露食品开发有限公司提出并批准。

本文件由贵州深露食品开发有限公司负责起草。

本文件起草人：杨刚、刘杰。

蓝莓酵素饮品

1 范围

本文件规定了蓝莓酵素饮品的术语和定义、产品分类、要求(检验方法)、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于本文件第3章定义的产品。

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文件,不注明日期的引用文件,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 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 4789.3 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10789 饮料通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 12695 饮料企业良好生产规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 27658 蓝莓
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
原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 术语和定义

GB 10789 第4.2条界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酵蓝酵素饮品

以单一蓝莓或以蓝莓为主要原料，辅以刺梨、苹果等多种新鲜水果，经挑选、清洗工艺处理后，不添加任何食品添加剂，以乳酸菌发酵制得，含有特定生物活性的食用发酵果汁饮品。

4 产品分类

按配方分为蓝莓单一原料的蓝莓酵素饮品，以及辅以刺梨、苹果等多种新鲜水果复合原料的蓝莓复合酵素饮品。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 蓝莓

应符合 GB/T 27658、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 刺梨、苹果等新鲜水果

应新鲜、成熟、无虫蛀、无腐烂，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.2 乳酸菌

应符合 QB/T 4575 的规定。

5.3 生产用水

应符合GB 5479的规定。

5.4 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽，且均匀一致	打开包装后嗅其气味，品其滋味。并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽和可见杂质
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，香气协调，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
组织形态	浑浊度均匀一致，久置允许微有沉淀；无肉眼可见外来杂质	

5.5 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以柠檬酸计）/（g/100ml）	≥ 0.5	GB/T 12456
可溶性固形物20℃以°Brix计	≥ 10.0	GB/T 12143
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.34
铅（Pb）/（mg/L）	≤ 0.04	GB 5009.12

5.6 真菌毒素限量

应符合表3的要求。

表3 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
展青霉素/（ μ g/L）	≤ 50	GB 5009.185
仅限于掺和有苹果为原料的蓝莓复合酵素饮品。		

5.7 微生物限量

应符合表4的要求。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠杆菌	5	2	1/(CFU/ml)	10/(CFU/ml)	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 /(CFU/ml)	1000 /(CFU/ml)	GB 4789.10 第二法
霉菌	≤20 /(CFU/ml)				GB 4789.15
酵母	≤20 /(CFU/ml)				GB 4789.15
注：样品的采样和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定进行。					

5.8 食品添加剂

本标准规定的产品不使用任何甜味剂、着色剂、防腐剂等食品添加剂。

5.9 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

同一原料、同一班次、同一规格的产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品抽样基数不得少于 200 瓶，随机抽取 18 瓶。将所抽样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群项目。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准 5.4~5.9 的全部要求及标识。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物限量指标不合格时，不得复验。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全国家标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨设施，保持清洁卫生；不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。

7.4 贮存

贮存场所应清洁、阴凉、通风、干燥，不应直接接触潮湿地面，不应与有碍食品卫生的物品一起存放。