

Q/LXSY

贵州省食品安全企业标准

Q/LX SY 0001S-2021

乳酸菌发酵风味饮料

2021-03-15 发布

2021-03-30 实施

贵州来喜实业有限责任公司 发布

前 言

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而编写。

本标准由贵州来喜实业有限责任公司提出并批准。

本标准由贵州来喜实业有限责任公司起草。

本标准主要起草人：陆贵波、兰文翠、李鹏成、余桂元、陈兰艳、马小宝。

乳酸菌发酵风味饮料

1 范围

本标准规定了乳酸菌发酵风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆为原料，以乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）]、食用盐为辅料，添加浓缩果汁（苹果浓缩汁、芒果浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、百香果浓缩汁、荔枝浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、红枣浓缩汁、金桔浓缩汁等的一种或多种）、添加食品添加剂乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C、山梨酸钾、食用香精（酸奶香精、芒果香精、蜜桃香精、百香果香精、荔枝香精、草莓香精、热带水果香精、蓝莓香精、玫瑰香精、苹果香精、红枣香精、金桔香精、绿茶香精等）中的一种或几种为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的乳酸菌发酵风味饮料。

2 规范性引用文件

下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 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5461	食用盐
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/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 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 20882	果葡糖浆
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
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[2005]年第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 分类

根据产品风味的不同可分为原味乳酸菌发酵风味饮料、芒果味乳酸菌发酵风味饮料、蜜桃味乳酸菌发酵风味饮料、百香果味乳酸菌发酵风味饮料、荔枝味乳酸菌发酵风味饮料、草莓味乳酸菌发酵风味饮料、复合水果味乳酸菌发酵风味饮料、蓝莓味乳酸菌发酵风味饮料，玫瑰味乳酸菌发酵风味饮料、苹果味乳酸菌发酵风味饮料、红枣味乳酸菌发酵风味饮料、金桔味乳酸菌发酵风味饮料、绿茶味乳酸菌发酵风味饮料等。

4 要求

- 4.1 原辅料要求
 - 4.1.1 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
 - 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 规定。
 - 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 规定。
 - 4.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
 - 4.2.5 其它原辅料应符合相应标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。
- 4.2 食品添加剂
 - 4.2.1 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
 - 4.2.2 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 规定。
 - 4.2.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定。
 - 4.2.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 规定。
 - 4.2.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 规定。
 - 4.2.6 食品用香精应符合 GB 30616 规定。
- 4.3 感官要求
应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体，久置后允许有少量沉淀	将样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈不同品种产品应有的色泽	
气味及滋味	具有相应水果和酸奶的气味及滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.28	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
^a 展青霉素，μg/L	≤ 50	GB 5009.185
注： ^a 适用于含苹果及山楂原料类产品。		

4.4 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

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	GB4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌（CFU/mL）	≤ 20				GB 4789.15
酵母（CFU/mL）	≤ 20				GB 4789.15
沙门氏菌（CFU/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行； 注 2：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 值的样品件数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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 规定执行。

4.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品按 3%随机抽样进行检验,最少不得低于 12 盒(罐、瓶),其中 6 盒(罐、瓶)送检验;6 盒(罐、瓶)留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经公司质检部门逐批进行出厂检验,检验合格并附合格证明后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群等。

5.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 4.3-4.6 规定的全部项目,每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 原料产地及生产工艺有重大改变,可能影响产品质量时;
- b) 连续停产三月以上,再次恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品质量管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

当出厂检验或型式检验结果全部符合本标准要求,判定为合格品。当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定要求时,应用备检样品或对相同批次产品加倍抽样对不合格项目进行复验,结果判定以复验结果为准。微生物指标不合格时,不得进行复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

产品应采用符合国家卫生标准要求的材料包装,产品应包装严密,不得泄漏。产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。不得以有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;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。包装箱底部应有 20cm 以上的托盘(架)。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品保质期为 12 个月。