
Q/JRT

四川久润泰科技有限公司企业标准

Q/JRT0003S-2018



企业联系人及电话：（何进 18383270077）

企业收集反馈意见邮箱：（2604253844@qq.com）

2018-12-17 发布

2019-01-15 实施

四川久润泰科技有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 7101《饮料》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《发酵型植物饮料》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川久润泰科技有限公司提出

本标准代替于 2018 年 02 月 06 日发布的 Q/JRT0003S-2018《发酵型植物饮料》。

本标准与 Q/JRT0003S-2018 相比，主要变化如下：

——根据产品配方调整，原料指标进行了修订：（增加 GB/T 23528 低聚果糖）；

——根据原料变化增加部分规范性引用文件

本标准起草单位：四川久润泰科技有限公司

本标准主要起草人：陈桂芳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2018 年 02 月 06 日首次发布，2018 年 12 月 17 日第二次发布。

发酵型植物饮料

1 范围

本标准规定了发酵型植物饮料的技术要求、检验标准、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水果（无花果、柠檬）、蔬菜（生姜、玫瑰茄（洛神花））、蔗糖、饮用水为原料，辅以乳酸菌、低聚异麦芽糖、低聚果糖等，经原料预处理（无花果、柠檬、生姜、洛神花洗净、切片）、发酵、过滤、二次发酵、过滤、调配、灭菌、灌装而成的发酵型植物饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所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（包括所有的修订单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.2 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总数的测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则
- 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》
- 中华人民共和国卫生部公告2004年第17号

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 无花果、柠檬应干净、新鲜、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.3 玫瑰茄（洛神花）应符合中华人民共和国卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 3.1.4 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.6 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.7 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于透明烧杯中，在自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织形态/性状	呈均匀液体，无悬浮物，静置后允许有少量沉淀	
滋、气味	具有本品固有的气味和滋味，无异嗅、无异味	
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
可溶性固形物（20℃，折光计）/（g/100mL）≥	5.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）≥	1.2	GB/T 12456
总砷（以 As 计）/（mg/L）≤	0.20	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/L）≤	0.04	GB 5009.12

3.4 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				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
霉菌计数/（CFU/mL）≤	20				GB 4789.15
酵母计数/（CFU/mL）≤	20				

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（/25mL）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB4789.10 第二法

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

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、

3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2L（总量不少于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4L（总量不少于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。