

备案号：34202200134S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年01月11日

有效期至：

Q/YWS

安徽普韵生物科技有限公司企业标准

Q/YWS0005S-2021

白刺酵素

安徽省卫生健康委员会

2021-11-03 发布

2021-11-13 实施

安徽普韵生物科技有限公司发布

前 言

本公司生产的白刺酵素是以白刺果为原料，经纤维素酶和果胶酶酶解、灭酶、复合乳杆菌接种发酵、过滤（或不过滤）、灌装、杀菌（或不杀菌）而制成的未经调配的白刺酵素原液，再以白刺酵素原液为主要原料，经加水稀释、添加甜味剂（甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖等）调配、过滤、灌装、杀菌而制成的发酵果汁饮料，目前尚无上级标准，特制订本企业标准，以满足不同客户的需求，并指导本企业组织生产。

本标准参照《饮料生产许可证审查细则（2017版）》中的果蔬汁类及其饮料规定项目，理化指标按本产品特点确定；其他指标按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 食品中农药残留限量》规定确定，微生物指标按GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定执行。

本标准编写格式严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定。

本标准由安徽普韵生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：安徽普韵生物科技有限公司。

本标准主要起草人：徐小平。

安徽省卫生健康委员会

白刺酵素

1 范围

本标准规定了白刺酵素的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白刺果为原料，经纤维素酶和果胶酶酶解、灭酶、复合乳杆菌接种发酵、过滤（或不过滤）、灌装、杀菌（或不杀菌）而制成的未经调配的白刺酵素原液，再以白刺酵素原液为主要原料，经加水稀释、添加甜味剂（甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖等）调配、过滤、灌装、杀菌而序制成的酵素饮料。

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（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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 食品中农药残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.157 食品安全国家标准 食品有机酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB/T 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB/T 12143-2008 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- 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 预包装食品中致病菌限量
- DBS63/0001-2020 食品安全地方标准 白刺果（干果）
- 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验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 白刺酵素原液

以白刺果为原料，经纤维素酶和果胶酶酶解、灭酶、复合乳杆菌接种发酵、过滤（或不过滤）、灌装、杀菌（或不杀菌）而制成的未经调配的白刺酵素原液。

3.2 白刺酵素

以白刺酵素原液为主要原料，经加水稀释、添加甜味剂（甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖等）调配、过滤、灌装、杀菌而制成的发酵果汁饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白刺果产自青海，应充分成熟、无污染、无腐败变质，并应符合 DBS63/0001-2020 的规定。
- 4.1.2 纤维素酶、果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.3 复合乳杆菌由植物乳杆菌和嗜酸乳杆菌组成，应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.4 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.5 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品应有的色泽
组织形态	均匀液体，允许有少量果肉沉淀
滋、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味、无异臭
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 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
pH值	≤ 4.0
可溶性固形物（20℃折光计），%	≥ 7.0
总酸（以乳酸计），g/100g	≥ 1.5
有机酸（以乳酸计），mg/kg	≥ 2000
总黄酮，mg/kg	≥ 1.0 × 10 ⁴
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.04
其他污染物限量	应符合 GB 2762 规定
农药残留限量	应符合 GB 2763 规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 规定

4.4 微生物指标

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。
- 4.4.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/ (CFU/mL)	20			
酵母/ (CFU/mL)	20			

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T4789.21执行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB 7101 表 1 规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 pH

按 GB/T 10468 规定的方法测定。

6.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143-2008 中 4 规定的方法测定。

6.2.3 总酸

按 GB 12456 规定的方法测定。

6.2.4 有机酸

按 GB 5009.157 规定的方法测定。

6.2.5 总黄酮

按 GB/T 12143-2008 附录 G 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

按 GB 7101 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

- 7.1.1 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。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（仅限商业无菌生产的产品）、净含量、标签。

7.2 型式检验

- 7.2.1 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。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。
- e) 长期停产后恢复生产时。

- 7.2.2 型式检验项目包括要求中 4.2~4.6 的全部项目。

7.3 组批

以同一投料、同一生产线、同一天生产的同一规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

每批产品不同位置随机抽取不少于 10 个最小包装样品（且样品总量不少于 2L），并分成二份，约 4/5 用于检验，约 1/5 留样备查。

7.5 判定规则

- 7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
- 7.5.2 检验结果中有项目不符合本标准规定时，可以在原批次中双倍抽样复验一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检，直接判为不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

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

8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

8.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为常温下 18 个月。