

备案号：QB64/0448S-2022

Q/NXQT

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0031S-2022

发酵果蔬汁

2022-09-06 发布

2022-09-06 实施

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司

发布

前 言

本标准是按照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》的要求编写的。

本标准代替Q/NXQT 0031S-2021《发酵果蔬汁饮品》。

本标准的卫生指标按照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司提出。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王建平。

本标准有效期五年。

发酵果蔬汁

1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁的定义、分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于发酵果蔬汁。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

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 7101 食品安全国家标准 饮料

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测规则

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 定义

以水果或蔬菜汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）经发酵后制成的汁液、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂的制品。

4 分类

按灭菌方式不同，可分为活菌型、非活菌型发酵果蔬汁。

5 技术要求

5.1 原料要求

原辅料应符合相关食品标准和国家标准等。

5.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有所标示的该种（或几种）水果，蔬菜制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽。
滋味和气味	具有所标示的该种（或几种）水果，蔬菜制成的汁液（浆）应有的滋味与气味，或具有与添加成分相符的滋味与气味，无异味。
组织和形态	无外来杂质；

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
经发酵后的液体的添加量折成果蔬汁（浆）（质量分数）/%	≥5.0
可溶性固形物20℃（以折光计）/(%)	≥13.0
总酸（以柠檬酸计）/(g/100mL)	≥0.5

5.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 7101 的规定。

6 食品添加剂和食品营养强化剂的要求

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

7 其他食品安全要求

应符合相应的食品安全国家标准。

8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 规定。

9 试验方法

9.1 感官检验按 GB/T 31121 规定试验方法检验。

9.2 净含量按照 JJF 1070 规定方法检验。

9.3 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法检验。

9.4 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验。

9.5 卫生指标按 GB 7101 规定方法检验。

10 检验规则

10.1 组批：一次投料、同一班次、同一生产线生产同一规格包装完好的产品为一批，

10.2 抽样：从同一批产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目及留样的需要。每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

10.3 检验分出厂检验和型式检验。

10.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

10.3.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

10.4 判定规则

10.4.1 检验项目全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定为不合格品。

10.4.2 检验项目中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样并对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批次产品为不合格品。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

11.2 包装

11.2.1 产品包装用应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）的规定。

11.3 运输

11.3.1 运输车应清洁卫生，不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

11.3.2 运输过程中须防日晒、雨淋，避免强烈震荡。

11.3.3 搬运、装卸时应轻拿轻放，不得抛摔。

11.4 贮存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中，严防日晒、雨淋，不得与腐蚀性、有毒、有异味物品存放在一起，贮存条件以产品包装上标注为准。

在符合标准运输、贮藏条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标注执行。