

编制说明

一、编制目的和意义

“营养、安全和美味”是 21 世纪食品工业发展的基本要求。随着经济的发展和人民生活水平的提高消费者对营养健康和安全的需求也越来越高。消费者对于饮料的选择也逐渐趋于理性，绿色、天然、营养、健康等运动性及功能性将成为消费者的选择饮料的首选目标。与传统果汁饮料相比，发酵果蔬汁及饮料含有丰富的乳酸等营养物质，在减糖的公示，满足了新的营养和保健功能，日益受到消费者喜爱。

制定发酵果蔬汁（浆）及其饮料的团体标准，推广新的标准技术要求，一方面为监管提供依据，另一方面，则有利于促进新的工艺技术的发展。

包括贵州南山婆食品加工有限公司在内的食品企业拥有从种植、生产、发酵、灌装、仓储物流和销售的发酵果蔬产品全产业链布局，依据市场调查和消费者对于发酵果蔬汁、发酵果蔬饮料的需求，开发了基于系列发酵果蔬汁饮料、酸汤饮料以及发酵番茄饮料。此标准规定了发酵果蔬汁及其饮料的语和定义、产品分类、技术要求、标签标识等内容，填补了关于发酵果蔬饮料标准的空白。

二、起草过程

2022 年 3 月，该团体标准立项。

2022 年 4 月，贵州南山婆食品加工有限公司联合国内科研院所和技术机构成立标准起草小组，经过调研、收集资料，又对发酵果蔬汁、发酵果蔬浆、发酵果蔬饮料以及酸汤饮料等产品进行多次检验，并将样品送到检测部门进行感官、理化指标检验，最终确定各项指标，起草标准讨论稿，经标准起草小组多次论证，于 2022 年 4 月份形成标准草案。

2022 年 5 月 26 日，召开团体标准专家意见征询会，邀请中国标准化研究院，中检认证公司，检科集团，中国食品发酵工业研究院，中国农业大学，贵州大学有关专家，对标准草案进行审阅，提出专家建议。

2022 年 5 月底形成标准征求意见稿。

2002 年 5 月 27 日至 6 月 26 日，标准在“全国团体标准信息平台”公开征求意见。

2022 年 7 月 9 日，贵州省特色食品产业促进会组织召开《发酵果蔬汁（浆）及其制品》团体标准专家评审会。专家组一致同意《发酵果蔬汁（浆）及其制品》团体标准通过审查，建议尽快发布实施。

三、编制依据

目前我国国家标准层面，有 GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料、GB/T 10789-2015 《饮料通则（含第 1 号修改单）》、GB/T 31121-2014 《果蔬汁类及其饮料（含第 1 号修改单）》、GB/T 29602-2013 《固体饮料》等标准。但国家

标准对于发酵果蔬汁及饮料没有详细要求。行业标准层面，有 QB/T 5356-2018 《果蔬发酵汁》。但该标准聚焦供下游饮料企业使用的食品原料，不适合发酵果蔬汁饮料。

因此按 GB/ 1.1 中标准编写的基本规定及其他相关标准编写规范中的有关要求和规定进行编制。在发酵果蔬汁（浆）及其饮料团体标准编制过程中，在结合 GB/T 31121-2014 《果蔬汁类及其饮料（含第 1 号修改单）》和 QB/T 5356-2018 《果蔬发酵汁》基础上，对企业实际产品的感官和理化检测，确定发酵果蔬汁（浆）及其饮料的产品分类，以及每类产品的感官指标（色泽、滋味和气味、组织形态、杂质）和理化指标要求（可溶性固形物、总酸（以乳酸计）、经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁（浆）、pH 等）。

四、技术指标的确定

术语和定义中，引用了 GB/T 31121-2014 《果蔬汁类及其饮料》中对果蔬汁（浆）的定义，强调了采用机械方法榨取果蔬汁、浆。同时，根据本标准中产品的定位和分类情况，增加了：发酵果蔬汁（浆）、发酵番茄汁（浆）、酸汤汁（浆）、发酵果蔬汁饮料、发酵果蔬浆饮料、发酵果蔬固体饮料和酸汤饮料。与国标相比，增加了酸汤饮料这一新品类，为贵州地方特色饮料发展提供了标准支撑。

技术要求中，提出了原辅料要求、菌种要求、感官指标、理化要求、污染物限量和真菌毒素限、农药残留限量、微生

物限量、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量等提出了要求。其中理化指标中规定的可溶性固形物(20℃,折光计法)、总酸(以乳酸计)、经发酵后的汁(浆)的添加量折合成果蔬汁(浆)(质量分数)、pH等指标,主要依据行业企业提供的数据进行要求,并在国标和行标的基础上进行了提升。其中,与《QB/T 5356-2018 果蔬发酵汁》相比,增加了pH指标要求,同时对于发酵果蔬固体制品中的水分提出了6.5%要求,严于国家标准。