

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXX—2023

益生菌植物发酵饮料

Probiotic plant fermented beverage

（征求意见稿）

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 试验方法 3

6 检验规则 4

7 标志、包装、运输、贮存和保质期 4

参考文献 6

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贵州醇德生物科技有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：贵州醇德生物科技有限公司……

本文件主要起草人：……

益生菌植物发酵饮料

1 范围

本文件规定了益生菌植物发酵饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以国家允许食用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果、种子）或其植物提取物的一种或几种为原料，添加益生菌，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经发酵制成的益生菌植物发酵饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 22492—2008 大豆肽粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31326 植物饮料

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 国家允许食用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果、种子）应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）其他公告的规定。

4.1.2 益生菌应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）其他公告的规定。

4.1.3 其他原辅料及食品添加剂质量应符合相应的食品标准和国家有关规定的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的色泽
滋味、气味	具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的滋味及气味，无异味，无异嗅
状态	澄清的产品应均匀透明，放置后允许有少量沉淀或絮状物； 浑浊的产品应无明显分层，状态应均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶
杂质	应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的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物 ^a ，g/L	≥1.0 ^b
肽含量，%	≥2.0
^a 固形物值来源为植物原料和（或）其提取物，不包括来源于糊精、食糖、果葡糖浆等辅料的固形物。 ^b 以有食用量规定的植物为原料，其使用量应严格执行有关规定。	

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的要求。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

4.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取一定量混合均匀的被测样品置于50 mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物

按GB/T 31326的规定进行。

5.2.2 肽含量

按GB/T 22492—2008中附录B的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

5.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15的规定进行。

5.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按本文件进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。

6.3 抽样

从成品库中随机抽取样品，每批产品至少12个最小独立包装（总体积应不少于2 L），样品混匀后均分为两份，一份作检样，一份作留样。

6.4 检验分类

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 产品出厂前应逐批检验，检验结果符合本文件要求方可出厂。

6.4.1.2 出厂检验项目为感官指标、固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 型式检验应每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 新产品的试制鉴定时；
- 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 更换主要生产设备时；
- 产品停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 行业主管部门提出型式检验的要求时。

6.4.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件要求，则判定该批产品合格。

6.5.2 如检验结果中有任一项微生物限量项目不符合要求，则判定整批产品不合格，且不得复检。

6.5.3 其他指标不符合要求时，应按6.3抽样方案重新抽取2倍量的样品复检，复检结果符合要求时，作合格判定。复检后如仍有指标不符合要求时，则判定整批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等国家标准的規定。

7.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.3 以有食用量规定的植物为原料的产品，应标注日食用量。

7.2 包装

包装材料应符合国家相关标准和有关规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味，应防止污染，不应影响包装及质量。

7.3.2 运输时应防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不应在露天长期堆放或直接放在地上。

7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品，贮存时货物离地面 ≥ 10 cm，离墙面 ≥ 10 cm。

参 考 文 献

- [1] 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）
 - [2] 卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）
-