

刺梨发酵汁编制说明

一、企业标准制定的目的和意义

刺梨发酵汁按食品种类划分应归属于“发酵果蔬汁”的范畴。因为国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》不能涵盖《饮料生产许可审查细则》的全部规定和现有生产的“刺梨果醋”的所有特性指标。为了作为组织生产、接受监督检查及进入市场流通的合法依据，特制定本标准。为了制定出严于国家标准，遵照执行 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的基础上，研究制定了“乙醇、可溶性固形物、总酸、维生素 C、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、酵母”指标，更好的规范刺梨相关产品实现标准化生产。

二、企业标准的制定过程

参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和《饮料生产许可审查细则》的要求，刺梨发酵汁产品团体标准以指导、规范“刺梨发酵汁”产品的生产以及质量安全，确保生产者、经营者和消费者合法权益。标准初稿完成后，对标准中各项技术指标进行了试验验证，并征求多方意见反复修改，最终形成标准送审稿送交标准化审查组接受评审。

三、指标值确定依据及检验方法

在指标值的确定方面，“食品添加剂”等指标严格执行国家标准 GB 2760 的规定。刺梨发酵汁风味特征以及对市场同类产品的调查分

析，制定了感官、总酸、乙醇、固形物含量、维生素 C 标准。“总酸”指标根据产品特性所定为 ≥ 0.5 g/L。“沙门氏菌”依据 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》定为不得检出。

四、本标准与 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》比较

标准名称	刺梨发酵汁	《食品安全国家标准 饮料》 GB 7101
原辅料要求	刺梨：符合（卫生部公告 2004 年第 17 号）列为普通食品管理公告的规定。生产水：应符合 GB 5749 的规定。其他原辅料：应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物品。 不得使用未经添加刺梨果原料发酵产生的柠檬酸、苹果酸、酒石酸、醋酸作为辅料调制刺梨发酵汁。	符合 GB 7101 的规定
理化指标	1、乙醇 $\leq 0.5\%$ 2、可溶性固形物 $\geq 3.0\%$ 3、总酸（以乳酸计）/（g/L） ≥ 0.5 4、维生素 C/（mg/100mL） ≥ 50	
食品添加剂品种和使用量	食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定，品种使用量应符合 GB 2760 的规定。	符合 GB 2760 的规定。

本标准参考文献：

1. GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
2. GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
3. GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》
4. GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》
5. 《饮料生产许可审查细则》