

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0050—2023

江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品

Jiangxi Green Ecology-Probiotic fermented fruit and vegetable drinks



2023 - 08 - 04 发布

2023 - 08 - 11 实施

目 次

前 言	2
引 言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语与定义	5
4 基本要求	6
5 评价指标	7
6 品牌互认	9

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江中食疗科技有限公司、江西旷达生物科技有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：付玉梅、帅高平、尧梅香、秦巧莉、梅锐、朱晓娟、徐浩、冯昊瑞、刘文清。

引 言

“江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品”指标水平说明：

- 本标准与 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》中“汁型、浆型”的分类相比，新增为“汁型益生菌发酵果蔬饮品（以下简称‘汁型’）、浆型益生菌发酵果蔬饮品（以下简称‘浆型’）和固体型益生菌发酵果蔬饮品（以下简称‘固体型’）”，且新增“固体型”相关技术要求；
- 本标准与 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》相比，新增“ β -胡萝卜素 / (mg/100 g)（该指标仅适用于添加了胡萝卜与芒果的产品）”的指标要求；
- 本标准与 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》相比，针对“总酸（以乳酸计） / (g/kg)”和“总膳食纤维（以干基计） / (g/100 g)”指标，按照益生菌发酵果蔬饮品的三种类型分别做了细化要求；
- 本标准中“乙醇 \leq 3.0 g/kg”，优于 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》中“乙醇 \leq 5.0 g/kg”的要求。

江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。

本文件适用于益生菌发酵果蔬饮品的生产经营组织申请“江西绿色生态”品牌认证活动。“江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品”的产品质量检测可参照本文件执行。

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/T 317 白砂糖
- 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 食品污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- 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 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14754 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 19001 质量管理体系 要求
 GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
 GB/T 24256 产品生态设计通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
 GB/T 32161 生态设计产品评价通则
 GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
 DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
 《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（卫生部公告2008年第12号）

3 术语与定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

益生菌发酵果蔬饮品 Probiotic fermented fruit and vegetable drinks

以水、益生菌发酵果蔬浆为主要原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经调配、混匀、干燥（产品为固体制剂或粉状物时）、灌装、灭菌等工艺制成的饮品。

3.2

益生菌发酵果蔬浆 Probiotics fermented fruit and vegetable pulp

以水果、蔬菜或其汁（浆）等为主要原料，经益生菌发酵后，可直接或根据生产工艺及终产品需求调配相应原辅料后的产品。

注：可作为食品原料使用。

3.3

汁型益生菌发酵果蔬饮品 Juice type probiotic fermented fruit and vegetable drink

以水、益生菌发酵果蔬浆为主要原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经调配、混匀、灌装、灭菌等工艺制成的汁液型饮品。

3.4

浆型益生菌发酵果蔬饮品 Pulp type probiotic fermented fruit and vegetable drink

以水、益生菌发酵果蔬浆为主要原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经调配、混匀、灌装、灭菌等工艺制成的浆液型饮品。

3.5

固体型益生菌发酵果蔬饮品 Solid beverage

以益生菌发酵果蔬浆为主要原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经调配、混匀、干燥、灌装、灭菌等工艺制成的固体型饮品。

3.6

江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品 Jiangxi Green Ecology-Probiotic fermented fruit and vegetable drinks

符合“江西绿色生态”品牌评价通用技术要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证活动的益生菌发酵果蔬饮品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 生产经营主体应按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001 的要求，建立质量、食品安全、环境等相关管理体系并有效运行。

4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大安全生产、生态环境和食品安全事故。

4.2 原、辅料要求

4.2.1 益生菌发酵果蔬浆

4.2.1.1 以新鲜果蔬为主要原料，采收后直接使用或按照 GB/T 29372 的相关规定，使其具有果蔬产品原有品质和新鲜度，完整、良好、清洁、无霉烂和病虫害。

4.2.1.2 以益生菌发酵剂（菌种：植物乳杆菌 *Lactiplantibacillus plantarum*、副干酪乳杆菌 *Lactobacillus paracasei*、嗜酸乳杆菌 *Lactobacillus acidophilus*）为辅料，添加或不添加食品添加剂维生素 C，经清洗、预处理、调配、发酵、杀菌、冷却、灌装等工艺加工制成的产品，其质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 益生菌发酵果蔬浆的质量要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品固有的正常颜色
滋味、气味	具有所标志的该种（几种）水果、蔬菜制成的产品应有的滋味和香气，无异味
组织和形态	粘稠浆状
杂质	无肉眼可见的外来杂质
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥1.0
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≥1.0
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.2
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤10

表 1 益生菌发酵果蔬浆的质量要求（续）

项 目	指 标			
	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
微生物限量	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25 g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
菌落总数	≤1000			
大肠菌群	≤30 MPN/100 g			
霉菌	≤20			
酵母	≤20			
注： ^a 样品的采样按GB 4789.1执行				

4.2.2 其他辅料

4.2.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.2.2.3 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 12 号）的要求。

4.2.2.4 维生素 C 应符合 GB 14754 的要求。

4.2.2.5 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2.2.6 原料及其他辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相应质量标准和有关规定要求。

4.3 生产加工要求

4.3.1 生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

4.3.2 益生菌发酵果蔬浆和益生菌发酵果蔬饮品若委托第三方生产加工，第三方应取得“江西绿色生态”品牌认证。

4.4 包装储运要求

4.4.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 和 GB 4806.8 的要求，宜采用可再生利用或可降解材料，不得使用回收材料。外包装箱内不应过度使用隔板。

4.4.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标示单位包装的净含量和总数量。

4.4.3 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，标签上应注明产品类型（汁型、浆型或固体型）。包装储运图示标志应按 GB/T 191 的要求。

4.4.4 应依据产品特性，贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，不应露天存放，不应与有毒有污染的物品或其他杂物混存。

4.4.5 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5 评价指标

5.1 对于符合第 4 章基本要求的益生菌发酵果蔬饮品，由第三方认证机构按照表 2 的要求开展“江西绿色生态”品牌认证。

表2 “江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品”评价指标要求

序号	一级指标	二级指标				判定依据和方法 (推荐)	
1	资源节约	应积极采用先进生产技术, 节约水、电等能源资源和人力成本, 提高生产效率				查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录、采购凭证, 实地走访	
2		果蔬原料综合利用率 $\geq 90\%$, 生产废弃物应进行资源化回收或循环利用					
3		应对冷凝水和冷却水等进行充分循环使用或回收利用					
4		产品包装应符合 GB 23350 的要求, 限制过度包装, 宜采用可降解或可再生利用材料					
5	环境保护	企业的污染物总量控制, 应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标				查看环境监测结果, 排放限值以当地环境部门允许值为准	
6		生产污水排放应符合 GB 8978 的要求					
7		烟尘颗粒物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求					
8		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定					
9		生产垃圾分类处理, 干湿分离, 防止二次污染					
10	生态协同	设计生产工艺路线时, 应以生态环境的负面影响最小作为基本原则, 应符合 GB/T 24256 和 GB/T 32161 的要求				查看制度文件, 工艺路线、加工过程、以及供应商相关文件	
11		企业应按照 GB/T 33635 的要求, 推行绿色供应链管理, 带动供应链上下游企业持续提高资源利用效率, 改善环境绩效, 实现绿色发展					
12	质量引领	类别	汁型	浆型	固体型	—	
13		感官指标	性状	液体	浆状或膏状	粉末状	将样品置于洁净的无色透明烧杯中, 于明亮处目测其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味
14			色泽	具有所标志的该种(几种)水果、蔬菜制成的产品应有的色泽			
15			气味	具有所标志的该种(几种)水果、蔬菜制成的产品应有的气味, 无异常气味			
16			滋味	具有所标志的该种(几种)水果、蔬菜制成的产品应有的滋味, 无异味			
17			杂质	无肉眼可见的外来杂质			
18			理化指标	可溶性固形物/(%)	应符合 GB/T 31121 的要求		
19		水分/(%)		—			≤ 6.0 GB 5009.3
20		灰分/(%)		—			≤ 7.0 GB 5009.4
21		总酸(以乳酸计)/(g/100g)		≥ 0.12	≥ 0.32	≥ 0.72	GB 12456
22	总膳食纤维(以干基计)/(g/100g)	≥ 0.6		≥ 1.0	≥ 4.0	GB 5009.88	
23	β -胡萝卜素/(mg/100g)(该指标仅适用于添加了胡萝卜与芒果的产品)	≥ 1.0	≥ 1.5	≥ 0.5	GB 5009.83		
24	乙醇(g/kg)	≤ 3.0			— GB/T 12143		
25	安全卫生指标	农药残留限量	应符合 GB 2763 中对“饮料类”的要求			查看产品检测报告	
26		污染物限量	应符合 GB 2762 中对“饮料类”的要求			查看产品检测报告	
27		真菌毒素限量	应符合 GB 2761 中对“饮料类”的要求			查看产品检测报告	
28		致病菌限量	应符合 GB 4789.26 中的商业无菌要求			查看产品检测报告	

表2 “江西绿色生态 益生菌发酵果蔬饮品”评价指标要求（续）

注：“江西绿色生态”品牌评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。
--

5.1.1 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。

5.1.2 “江西绿色生态”认证机构应按照 DB36/T 1138 和本文件的要求，对申请认证的益生菌发酵果蔬饮品出具评价报告，符合评价要求的益生菌发酵果蔬饮品可获得“江西绿色生态”品牌认证证书。

6 品牌互认

6.1 通过“赣出精品”等区域公用品牌认定的益生菌发酵果蔬饮品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得“江西绿色生态”品牌认证证书的益生菌发酵果蔬饮品，经“赣出精品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣出精品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣出精品”双重品牌证书和标志的益生菌果蔬发酵饮品，接受双方品牌监督管理的有关规定，并在同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。