

ICS 67.160.20
分类号: X 51
备案号: 67499-2019

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5341—2018

格瓦斯发酵饮料

Kvass fermented beverage

2018-12-21 发布

2019-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会（SAC/TC 472）归口。

本标准起草单位：中国饮料工业协会、哈尔滨秋林饮料科技股份有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司。

本标准主要起草人：康晓斌、仲继冬、翟鹏贵。

本标准为首次发布。

格瓦斯发酵饮料

1 范围

本标准规定了格瓦斯发酵饮料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章所定义的格瓦斯发酵饮料。

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 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10789 饮料通则

GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB/T 10789规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

格瓦斯发酵饮料 kvass fermented beverage

以面包或麦芽汁经乳酸菌和（或）酵母发酵制成的液体或其浓缩液为原料，添加或不添加其他食品辅料和（或）食品添加剂制成的液体饮料。

注：kvas、kbac等与kvass等效使用。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 应符合相应的标准和有关规定。

4.1.2 以面包为原料进行发酵的，面包的添加量^a在产品中的质量比例不少于2.6%；以麦芽汁为原料进行发酵的，麦芽汁（以8°Brix计）的添加量^a在产品中的质量比例不少于10%。

4.1.3 发酵用菌种应为国家标准或相关规定批准使用的菌种。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有标签标示的原料制成的饮料所特有的色泽
滋味及气味	具有面包或麦芽汁发酵后所特有的滋味及气味
状 态	澄清液体，放置后可有少量沉淀，晃动后有泡沫
杂 质	无外来杂质

^a添加量通过进货台账、配料方案以及日常在线投料记录进行生产管理。

4.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目		指 标
pH		2.5~4.0
乙醇 ^a / (g/100 g)		≤ 0.5
可溶性固形物 ^b (20℃, 折光计法) / (g/100 g)	以面包为原料	≥ 3.0
	以麦芽汁为原料	≥ 6.0
^a 适用于有酵母参与发酵的产品。		
^b 不适用于声称无糖的产品。		

4.4 食品安全要求

应符合 GB 7101 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中, 置于明亮处, 观察其组织状态及色泽, 并在室温下, 嗅其气味, 品尝其滋味。

5.2 pH

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.3 乙醇

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.4 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业按照其相应的规定确定产品的批次。

6.1.2 每批产品中随机抽取至少 15 个最小独立包装 (总体积不少于 2 L), 分别用于感官、理化、微生物检验以及留样。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂时由企业按本标准进行检验, 符合标准要求方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目: 除对感官和理化要求的项目进行检验外, 还应对二氧化碳气容量、菌落总数、大肠菌群进行检验。二氧化碳气容量 (20℃) 按 GB/T 10792 规定的方法测定, 不应小于 2.0 倍。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目: 本标准 4.2~4.4 规定的全部项目。

6.3.2 一般情况下, 每年应对产品进行 1 次型式检验。发生下列情况之一时, 应进行型式检验:

- 原料、工艺发生较大变化时;
- 停产半年后重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上一次记录有较大差别时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。
- 6.4.2 检验结果中微生物项目不符合本标准时，直接判定整批产品不合格，不应复检。
- 6.4.3 检验结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有1项不符合本标准，则判定整批产品不合格。
- 6.4.4 检验结果中若有3项以上（含3项）不符合本标准时，直接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 应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。在标签中应标识产品类别，如植物饮料或其他类饮料等。

7.1.2 产品命名时，可体现发酵原料，如格瓦斯面包发酵饮料、格瓦斯麦芽汁发酵饮品等。

7.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。

7.3 运输和贮存

7.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。

7.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

7.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
格 瓦 斯 发 酵 饮 料
QB/T 5341—2018

*

中国轻工业出版社出版发行
地址：北京东长安街6号
邮政编码：100740

发行电话：(010) 85119832/38

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京西城区月坛北小街6号院
邮政编码：100037
电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·5331

印数：1—200册 定价：25.00元