

ICS 67.160.20

分类号: X51

备案号:

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ×××××—×××××

格瓦斯发酵饮料

Kvas fermented beverage

(征求意见稿)

201×-××-××发布

201×-××-××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。

本标准由中国饮料工业协会提出。

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、……。

本标准主要起草人：

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、技术要求、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 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 kvas fermented beverage/drink

以面包或麦芽汁经乳酸菌和（或）酵母等发酵制成的液体或液体浓缩液为原料，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：kvass、kbac等与kvas等效使用。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定的要求。

4.1.2 以面包为原料的，面包的添加量在产品中的质量比例不少于 2.6%；以麦芽汁为原料的，麦芽汁（以 8°计）的添加量在产品中的质量比例不少于 10%。

4.1.3 发酵菌种应使用国家标准或法规批准使用的菌种。

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	具有面包或麦芽发酵后所特有的滋味及气味
状 态	产品澄清，放置后允许有少量沉淀，晃动后有白色泡沫
杂 质	无外来杂质

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
乙醇质量分数 ^a /%	≤ 0.5
可溶性固形物 ^b （20℃，折光计法）/(g/100g)	以面包为原料 ≥ 3.0
	以麦芽汁为原料 ≥ 6.0
二氧化碳气容量（20℃） ^c /倍	≥ 2.0
^a 适用于酵母进行发酵的产品。 ^b 不适用于声称低糖和无糖的产品。 ^c 仅限于出厂检验。	

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 乙醇质量分数

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.3 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.4 二氧化碳气容量

按 GB/T 10792 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门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 12 个最小独立包装（总体积不少于 2L），分别用于感官要求、理化要求、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检验部门按本标准进行检验，符合标准要求方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：除对感官、理化要求的项目进行检验外，还应对菌落总数、大肠菌群进行检验。

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，每半年需对产品进行一次型式检验。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。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格品。

6.4.2 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。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

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。

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

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。不应采用过度包装和使用过多的防护隔板。

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。