



412575S-2017



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0017S-2017

发酵型水果醋饮料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光。

Q B

发酵型水果醋饮料

1 范围

本标准规定了发酵型水果醋饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以苹果、山楂、葡萄或其浓缩果汁（浆）中的一种或几种为原料经清洗（或不清洗）、榨汁（或不榨汁）、发酵（添加酵母、醋酸菌）后制成的果醋，添加浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、食品用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、桔子香精、葡萄香精、山楂香精）中的几种或多种经预处理、过滤、调配、灭菌、灌装（或调配、灌装）灭菌而成，经发酵后液体的添加量折成果蔬汁（浆）不低于5%的发酵型水果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 苹果、山楂、葡萄应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁（浆）应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.4 浓缩葡萄汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）应符合SB/T 10198的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖符合GB 20880的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合GB 30608的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.16 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

- 2.1.18 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.21 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.22 苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、桔子香精、葡萄香精、山楂香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.23 醋酸菌是采用传统制醋的醋酸菌菌种，无杂菌，无污染。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目		指 标	检测方法
性 状		液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	发酵型葡萄醋饮料	红紫色	
	发酵型苹果味果醋饮料	浅黄色或棕红色	
	发酵型山楂醋饮料	山楂红色	
气 滋 味	发酵型葡萄醋饮料	具有葡萄应有气、滋味柔和，酸甜适中。	
	发酵型苹果味果醋饮料	具有苹果应有气、滋味柔和，酸甜适中。	
	发酵型山楂醋饮料	具有山楂应有气、滋味柔和，酸甜适中。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物 (20℃ 折光计法), %	≥ 4.2	GB/T 12143
总酸 (以乙酸计), (g/L)	≥ 1.0	GB/T 12456
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750
总砷 (以 As 计), (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), (mg/L)	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.3	GB 5009.263
山梨酸钾, (g/L)	≤ 0.5	GB 5009.28

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤	0.3	GB 5009.97
胭脂红，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄，g/L	≤	0.1	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，(μg/L)	≤	10	GB 5009.185
锡 ^a （以 Sn 计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
a 适用于易拉罐产品的检测。			
b 适用于发酵型苹果味果醋饮料、发酵型山楂醋饮料。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
※霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
※酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					
2、※指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素应符合 GB2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以苹果、山楂、葡萄或其浓缩果汁（浆）中的一种或几种为原料经清洗（或不清洗）、榨汁（或不榨汁）、发酵（添加酵母、醋酸菌）后制成的果醋，添加浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、食品用香精（苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、桔子香精、葡萄香精、山楂香精）中的几种或多种经预处理、过滤、调配、灭菌、灌装（或调配、灌装）灭菌而成，经发酵后液体的添加量折成果蔬汁（浆）不低于5%的发酵型水果醋饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。本标准内容规定了发酵型水果醋饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB 7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司

2017年09月28日

QB