



412413S-2017



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0003S-2017

果醋饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 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》编写。

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁彩虹、陈刚举、王二峰。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加木糖醇、山梨酸钾、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、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、乙基麦芽酚、食品用香精中的几种，经调配、灭菌、灌装而制成的果汁含量不低于 5% 的果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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 苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要求	检测方法
组织状态		透明液体	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中, 在明亮光下观察色泽、组织状态, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无杂质。
色泽	苹果味果醋饮料	浅褐色或金黄色	
	蓝莓味果醋饮料	紫红色	
	红枣味果醋饮料	浅红棕色	
	山楂味果醋饮料	浅红棕色	
	柿子味果醋饮料	浅红棕色或金黄色	
	复合果味果醋饮料	浅红棕色或金黄色	
滋、气味	苹果味果醋饮料	具有苹果清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味	
	蓝莓味果醋饮料	具有蓝莓清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味	
	红枣味果醋饮料	具有红枣清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味	
	山楂味果醋饮料	具有山楂清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味	
	柿子味果醋饮料	具有柿子清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味	
	复合果味果醋饮料	具有应有的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂物、允许有少量果汁沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.3	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 ^a (mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g/L}$	\leq	10	GB 5009.185
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	\leq	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	\leq	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	\leq	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾, g/kg	\leq	0.5	GB 5009.28
诱惑红 ^b , g/kg	\leq	0.1	GB 5009.141
柠檬黄 ^c , g/kg	\leq	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/kg	\leq	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^e , g/kg	\leq	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^f , g/kg	\leq	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^g , g/kg	\leq	0.025	GB 5009.35

注:

1、a 仅适用于金属罐装饮料; b 仅适用于红枣醋饮料; c 仅适用于苹果醋和柿子醋饮料; d 仅适用于苹果醋、山楂醋和柿子醋饮料; e 仅适用于以蓝莓类果醋饮料; f 仅适用于山楂醋饮料; g 仅适用于山楂和蓝莓类果醋饮料

2、同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物指标

经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

非经商业无菌生产的产品,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)	\leq	10			GB 4789.15
酵母* (CFU/ml)	\leq	10			GB 4789.15

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为最高安全限量值

注 3: *霉菌和酵母菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101

2.5 致病菌限量符合表 4 规定

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB 4789.10 第二法

2.6 净含量及允许短缺量

净含量与允差应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 12695《饮料生产卫生规范》的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群。按照商业无菌要求进行质量管理的产品，可以按照商业无菌的要求检测微生物，也可选择进行菌落总数、大肠菌群的出厂检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果醋饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加木糖醇、山梨酸钾、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、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、乙基麦芽酚、食品用香精中的几种，经调配、灭菌、灌装而制成的果汁含量不低于 5%的果醋饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司

2017 年 9 月 11 日