



412697S-2017



开封市汾兰健康饮品有限公司企业标准

Q/KFJY 0002S-2017

果醋饮料

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

开封市汾兰健康饮品有限公司 发布

前 言

标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市汾兰健康饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石丽娜。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、软化、活性炭除味）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩马蹄汁、浓缩树莓汁、浓缩樱桃汁）、苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、马蹄香精、树莓香精、樱桃香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 2.5%的果醋饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩马蹄汁、浓缩树莓汁、浓缩樱桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.19 焦糖色应 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、马蹄香精、树莓香精、樱桃香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定

2.2 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 | 检验方法 | |
|---------|------------|---------------------------|---|
| 性状 | 均匀液体 | | |
| 色泽 | 苹果味果醋饮料 | 淡果绿色，色泽均匀一致 | 从样品中取出1瓶（杯），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。 |
| | 橙味果醋饮料 | 浅橘黄色，色泽均匀一致 | |
| | 雪梨味果醋饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 | |
| | 菠萝味果醋饮料 | 浅黄色，色泽均匀一致 | |
| | 山楂味果醋饮料 | 淡棕红色，色泽均匀一致 | |
| | 葡萄味果醋饮料 | 淡紫色，色泽均匀一致 | |
| | 红枣味果醋饮料 | 红褐色，色泽均匀一致 | |
| | 柚子味果醋饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 | |
| | 草莓味果醋饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 | |
| | 芒果味果醋饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 | |
| | 蓝莓味果醋饮料 | 红褐色，色泽均匀一致 | |
| | 荔枝味果醋饮料 | 白色，色泽均匀一致 | |
| | 哈密瓜味果醋饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 | |
| | 西瓜味果醋饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 | |
| | 水蜜桃味果醋饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 | |
| | 马蹄味果醋饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 | |
| | 树莓味果醋饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 | |
| 樱桃味果醋饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 | | |
| 气、滋味 | 苹果味果醋饮料 | 具有苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| | 橙味果醋饮料 | 具有橙味应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |

| | | |
|----|---------------------|----------------------------|
| | 雪梨味果醋饮料 | 具有雪梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 菠萝味果醋饮料 | 具有菠萝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 山楂味果醋饮料 | 具有山楂应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 葡萄味果醋饮料 | 具有葡萄应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 红枣味果醋饮料 | 具有红枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 柚子味果醋饮料 | 具有柚子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 草莓味果醋饮料 | 具有草莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 芒果味果醋饮料 | 具有芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 蓝莓味果醋饮料 | 具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 荔枝味果醋饮料 | 具有荔枝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 哈密瓜味果醋饮料 | 具有哈密瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 西瓜味果醋饮料 | 具有西瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 水蜜桃味果醋饮料 | 具有水蜜桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 马蹄味果醋饮料 | 具有马蹄应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 树莓味果醋饮料 | 具有树莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 樱桃味果醋饮料 | 具有樱桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀 | |

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 | 检验方法 |
|----------------------------------|---------|--------------------------------------|
| 可溶性固形物（20℃，折光法），g/100ml | ≥ 1.0 | GB/T 12143 |
| 总酸，g/L | ≥ 0.2 | GB/T 12456 |
| pH | 3.5-5.5 | GB/T 5750.4 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L | ≤ 0.6 | GB 5009.263 |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 山梨酸钾，g/L | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |
| 总砷（以As计），mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/L | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L | ≤ 10 | GB 5009.34 |
| 柠檬黄，g/L | ≤ 0.05 | GB 5009.35 |
| 日落黄，g/L | ≤ 0.05 | GB 5009.35 |
| 亮蓝，g/L | ≤ 0.025 | GB 5009.35 |
| 胭脂红，g/L | ≤ 0.025 | GB 5009.35 |
| 苋菜红，g/L | ≤ 0.025 | GB 5009.35 |
| 展青霉素 ^a ，μg/L | ≤ 10 | GB 5009.185 |
| ^b 锡（以Sn计），mg/L | ≤ 150 | GB 5009.16 |
| ^b 锌（以Zn计），mg/L | ≤ 5.0 | GB 5009.14 |
| ^b 铜（以Cu计），mg/L | ≤ 5.0 | GB 5009.13 |
| ^b 铁（以Fe计），mg/L | ≤ 15 | GB 5009.90 |
| ^b 锌、铜、铁总和，mg/L | ≤ 20 | GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90 |

注：同一功能的食品添加剂相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1

a 仅适合于苹果味果醋饮料、山楂味果醋饮料、原辅料中添加苹果醋的产品；

b 仅适合于金属罐装产品。

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 | | | |
| 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 |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、软化、活性炭除味）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩马蹄汁、浓缩树莓汁、浓缩樱桃汁）、苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、马蹄香精、树莓香精、樱桃香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%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提供依据。

注：本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市汾兰健康饮品有限公司

2017年10月17日