



412614S-2017



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0013S-2017

果醋饮料

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘孟琴。

HN

QB

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、贮存等。

本标准适用于以水（深井水经粗滤、反渗透处理）或纯净水、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、食用盐、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、柠檬黄、食用香精（苹果香精、蓝莓香精、草莓香精、蜂蜜香精）中的几种或多种为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果醋饮料。

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 纯净水符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 食用香精（苹果香精、蜂蜜香精、蓝莓香精、草莓香精）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		指 标	试验方法
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、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽		棕黄色，色泽均匀一致	
气 味	苹果味果醋饮料、 无色素无防腐剂苹果味果醋饮料	具有苹果味和苹果醋味，无异味	
	蓝莓味果醋饮料	具有蓝莓味和苹果醋味，无异味	
	草莓味果醋饮料	具有草莓味和苹果醋味，无异味	
滋 味	苹果味果醋饮料、 无色素无防腐剂苹果味果醋饮料	具有苹果和苹果醋应有的滋味，味感纯正、柔和、 酸甜适口	
	蓝莓味果醋饮料	具有苹果、苹果醋、蓝莓应有的滋味，味感纯正、 柔和、酸甜适口	
	草莓味果醋饮料	具有苹果、苹果醋、草莓应有的滋味，味感纯正、 柔和、酸甜适口	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质，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	试验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以醋酸计），g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
pH 值	2.0—5.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140

环己氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/L	≤	5	GB 5009.87
山梨酸钾(以山梨酸计) ^e , g/L	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^c , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
锡(以 Sn 计) ^a /(mg/L)	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a /(mg/L)	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
二氧化硫残留量(以 SO_2 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素(仅适用于苹果和山楂制品), μ g/L	≤	10	GB 5009.185
备注: 1. a 用于易拉罐产品的检测, c、d、e 用于苹果味果醋饮料、蓝莓味果醋饮料、草莓味果醋饮料; 2. 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。			

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) ≤	15				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	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 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: * 严于国标 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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

HHN

QB

编制说明

本标准适用于以水（深井水经粗滤、反渗透处理）或纯净水、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、食用盐、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、柠檬黄、食用香精（苹果香精、蓝莓香精、草莓香精、蜂蜜香精）中的几种或多种为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果醋饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母菌严于国家标准 GB 7101。

河南汇多滋饮品股份有限公司

2017年09月17日