



412950S-2017



扶沟县雅滨生物工程有限公司企业标准

Q/FYS 0001S-2017

---

# 苹果醋味饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

扶沟县雅滨生物工程有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由扶沟县雅滨生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：扶沟县雅滨生物工程有限公司。

本标准主要起草人：王寒、衡朝辉、罗峰、张新红、王克广。

H N

Q B

# 苹果醋味饮料

## 1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、软化、活性炭除味）为主要原料，添加苹果原醋、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、苹果味香精、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、焦糖色，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成制的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苹果醋味饮料。

## 2 要求

### 3.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 苹果味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	浅棕红色	
气味	具有苹果和苹果醋清香气味，无异味	
滋味	具有苹果和苹果醋应有的滋味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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), %	≥	1.0	GB/T 12143
pH值		2.5-4.5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥	0.1	GB/T 12456
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
六偏磷酸钠 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锡 (以Sn计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90
备注: b该指标仅适用于金属罐装产品。			
同一功能的相同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 微生物限量

2.4.1 金属罐装产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非金属罐装产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b) 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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;农业残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群或商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 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）为主要原料，添加苹果原醋、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、苹果味香精、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、焦糖色，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成制的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苹果醋味饮料。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

扶沟县雅滨生物工程有限公司  
2017年11月06日