



411922S-2017



河南恋尚果饮品有限公司企业标准

Q/HLY 0001S-2017

苹果醋味饮料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

河南恋尚果饮品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由河南恋尚果饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海威。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透过滤）、苹果食醋、浓缩苹果汁为主要原料、辅以果葡糖浆、木糖醇、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、DL-苹果酸、苹果香精、山梨酸钾、焦糖色，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.4 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定
- 2.1.5 苹果食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）GB 1886.47 的规定
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
- 2.1.9 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	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。
气味与滋味	具有该饮料应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
色泽	淡黄色，色泽均匀一致	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质的沉淀物和悬浮物。	

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
pH 值 (25℃)	2.5—5.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (以 20℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.3	GB/T 12456
砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.3	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
注: * 铅项指标严于食品安全国家标准		

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 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
注 3: 霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，真菌毒素的限量符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求，食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H—N

QB

编制说明

苹果醋味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透过滤）、苹果食醋、浓缩苹果汁为主要原料、辅以果葡糖浆、木糖醇、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、DL-苹果酸、苹果香精、山梨酸钾、焦糖色，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品国家安全标准 饮料》、《饮料产品生产许可证审查细则》制订了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南恋尚果饮品有限公司

2017年7月25日