



412020S-2017



泌阳鑫盛饮品有限公司企业标准

Q/BXY 0004S-2017

苹果醋味饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

泌阳鑫盛饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由泌阳鑫盛饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨振宇。

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、二级反渗透）、酿造食醋、浓缩苹果汁为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄）、苹果香精，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.8 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。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 苹果香精应符合 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 验 方 法
性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一

色 泽	浅棕黄色	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
气、滋 味	具有苹果和醋应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口	
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℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.25	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), 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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

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	采集方案 ^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				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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *该项指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、可溶性固形物、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。

H N

Q B

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）、酿造食醋、浓缩苹果汁为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄）、苹果香精，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

泌阳鑫盛饮品有限公司

2017年08月02日