



411988S-2017



新乡市华豫食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2017

---

# 果醋饮品

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

---

新乡市华豫食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由新乡市华豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高国海。

H N

Q B

# 果醋饮品

## 1 范围

本标准规定了果醋饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁)、苹果原醋、白砂糖、食用盐、木糖醇、果葡糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸(冰醋酸)、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色)、食品用香精(苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、草莓香精、桑椹香精)中的多种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的果醋饮品。

## 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 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 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 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.16 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合的规定 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、草莓香精、桑椹香精）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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

## 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），%	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0-4.5	GB/T 5750
总酸（以乙酸计）， g/kg	仅限苹果醋饮品 ≥ 3	GB/T 12456
	除苹果醋饮品外的其它饮品 ≥ 1.5	
苹果酸，g/kg	仅限苹果醋饮品 50-1000	GB 5009.157
柠檬酸，g/kg	仅限苹果醋饮品 ≤ 300	GB 5009.157
乳酸，g/kg	仅限苹果醋饮品 < 250	SN/T 2007
游离矿酸，g/kg	仅限苹果醋饮品 不得检出	GB/T 5009.41 或 GB 5009.233
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255	
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
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	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	仅限添加柠檬黄的饮品	≤	0.1	GB 5009.35
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮品	≤	0.05	
日落黄 (以日落黄计), g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮品	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	仅限添加诱惑红的饮品	≤	0.1	GB 5009.141
	仅限同时添加诱惑红、苋菜红的饮品	≤	0.05	
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	仅限同时添加诱惑红、苋菜红的饮品	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	仅限添加亮蓝的饮品	≤	0.02	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185	
同一功能的着色剂在混合使用时,各自用量占其最大用量比例之和不应超过 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 <sup>a</sup> 及限量				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* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

果醋饮品是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁)、苹果原醋、白砂糖、食用盐、木糖醇、果葡糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸(冰醋酸)、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色)、食品用香精(苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、草莓香精、桑椹香精)中的多种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的。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。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

新乡市华豫食品有限公司

2017年7月25日