



411804S-2017



河南省民丰葡萄酒有限公司企业标准

Q/HMP 0001S-2017

果醋饮料

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

河南省民丰葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省民丰葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：申下星。

H N

Q B

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。

本标准适用于以深井水（经一级反渗透、过滤）、苹果原醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁）为原料，加入白砂糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、大豆膳食纤维、柠檬酸、苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、苋菜红、食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精），经稀释、调配、高温杀菌、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原料

- 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 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 浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 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		均匀液体	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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	加蔗糖型苹果醋饮料	黄色	
	不加蔗糖苹果醋饮料	黄色	
	加蔗糖红枣醋饮料	棕红色	
	不加蔗糖红枣醋饮料	棕红色	
	加蔗糖山楂醋饮料	淡棕红色	
	不加蔗糖山楂醋饮料	淡棕红色	
	加蔗糖蓝莓醋饮料	深红色	
	不加蔗糖蓝莓醋饮料	深红色	
气、滋 味	加蔗糖型苹果醋饮料	具有苹果醋特有的滋味，口感协调、柔和、酸甜适口，无异味	
	不加蔗糖苹果醋饮料	具有苹果醋特有的滋味，口感爽滑、细腻、柔和、酸甜适口，无异味	
	加蔗糖红枣醋饮料	具有红枣醋特有的滋味，口感协调、柔和、酸甜适口，无异味	
	不加蔗糖红枣醋饮料	具有红枣醋特有的滋味，口感爽滑、细腻、柔和、酸甜适口，无异味	
	加蔗糖山楂醋饮料	具有山楂醋特有的滋味，口感协调、柔和、酸甜适口，无异味	
	不加蔗糖山楂醋饮料	具有山楂醋特有的滋味，口感爽滑、细腻、柔和、酸甜适口，无异味	
	加蔗糖蓝莓醋饮料	具有蓝莓醋特有的滋味，口感协调、柔和、酸甜适口，无异味	
	不加蔗糖蓝莓醋饮料	具有蓝莓醋特有的滋味，口感爽滑、细腻、柔和、酸甜适口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质和沉淀	

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	检测方法
pH 值	2.0~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总糖 ^a (以还原糖计), g/L	≥ 3	GB 5009.8
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.4	GB/T 12456
苹果酸 ^d /(mg/kg)	50-1000	GB 5009.157
柠檬酸 ^d /(mg/kg)	≤ 300	GB 5009.157
乳酸 ^d /(mg/kg)	< 250	SN/T 2007
游离矿酸 ^d	不得检出	GB/T 5009.41
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/L	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (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/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^c , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	≤ 20	GB 5009.185
^a 仅适用于加蔗糖苹果醋饮料、加蔗糖红枣醋饮料、加蔗糖山楂醋饮料、加蔗糖蓝莓醋饮料。 ^b 仅适用于加亮蓝的饮料。 ^c 仅适用于加苋菜红饮料。 ^d 仅适用于苹果醋饮料		

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				检验办法
	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>注 2: n 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。</p> <p>注 3: *霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF1070 的规定

2.6 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。

编制说明

果醋饮料以深井水（经一级反渗透、过滤）、苹果原醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁）为原料，加入白砂糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、大豆膳食纤维、柠檬酸、苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、苋菜红、食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精），经稀释、调配、高温杀菌、灌装、封口加工而成。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/T 10789《饮料通则》制定本企业标准，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。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南省民丰葡萄酒有限公司

2017年07月07日