



412186S-2017



河南左岸酒庄有限公司企业标准

Q/HZJ 0002S-2017

---

# 果醋饮料

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

---

河南左岸酒庄有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由河南左岸酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王再星，牛国胜，江令坤。

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。

本标准适用于以地下水(经反渗透、过滤)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁)、水果原醋(苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋)、柠檬酸、D L 苹果酸、白砂糖、果葡糖浆为原料,辅以乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、焦糖色)、食用香精(苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精)选取其中的几种为原料,经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.2 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。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.9 苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 D L 苹果酸应符合 GB 25544 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	检测方法
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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水、漱口，品其滋味
色 泽	苹果醋饮料	浅褐色，色泽均匀一致	
	红枣醋饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	山楂醋饮料	浅红褐色，色泽均匀一致	
	蓝莓醋饮料	浅蓝褐色，色泽均匀一致	
气、滋味	苹果醋饮料	具有苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	红枣醋饮料	具有红枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	山楂醋饮料	具有山楂应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	蓝莓醋饮料	具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，久置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 1 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值 (25℃)	2.5-5.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.3	GB/T 12456
苹果酸 <sup>a</sup> , mg/L	50-1000	GB 5009.157
柠檬酸 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 300	
乳酸 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 250	SN/T 2007
游离矿酸 <sup>a</sup>	不得检出	GB 5009.41
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.03	GB 5009.35

亮蓝 <sup>d</sup> , g/L	≤	0.0125	GB5009.35
苋菜红 <sup>e</sup> , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/L	≤	10	GB 5009.185
注： <sup>a</sup> 适用于苹果醋饮料； <sup>b</sup> 适用于苹果醋饮料、红枣醋饮料、山楂醋饮料； <sup>c</sup> 适用于苹果醋饮料； <sup>d</sup> 适用于蓝莓醋饮料； <sup>e</sup> 适用于红枣醋饮料、山楂醋饮料、蓝莓醋饮料； <sup>f</sup> 适用于苹果醋饮料、山楂醋饮料。 相同色泽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超过1。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 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 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素的限量符合 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

出厂产品检验项目为：感官、可溶性固形物、pH、总酸、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。

## 编制说明

果醋饮料是以地下水(经反渗透、过滤)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁)、水果原醋(苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋)、柠檬酸、DL 苹果酸、白砂糖、果葡糖浆为原料,辅以乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、焦糖色)、食用香精(苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精)选取其中的几种为原料,经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的。

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GB7101《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。

注:本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南左岸酒庄有限公司

2017年08月18日