



412230S-2017



商丘世鸿食品有限公司企业标准

Q/SSS 0003S-2017

果醋味饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

商丘世鸿食品有限公司 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。

本标准由商丘世鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王时红。

H N

Q B

果醋味饮料

1 范围

本标准规定了果醋味饮料的分类、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（经二级反渗透、过滤）、酿造食醋、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）、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）、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、封口加工而成的饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 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。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4881.1 的规定。
- 2.1.17 红枣香精、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 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	均匀液体	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	具有本品原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有本品原料物质应有的气、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
	木糖醇型	含糖型	
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≤2.0	≥2.0	GB/T 12143
pH 值	2.0~6.5		GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/100ml	≥	1.0	GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/L	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/L	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(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
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^b , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/L	≤	0.0125	GB 5009.35
胭脂红 ^d , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^e , μg/L	≤	20	GB 5009.185

注:a、仅适合于添加柠檬黄的饮料; b、仅适合于添加苋菜红的饮料; c、仅适合于添加亮蓝的饮料; d、仅适合添加胭脂红的饮料; e、展青霉素仅适合于添加苹果汁和山楂汁的饮料。

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
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
*霉菌, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
2、*霉菌和酵母严于国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

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 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定; 食品添加剂使用及限量应符合 GB 2760 的有关规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、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

果醋味饮料是以深井水（经二级反渗透、过滤）、酿造食醋、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）、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、亮蓝、苋菜红、胭脂红）、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、封口加工而成的饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准规定了果醋味饮料的分类、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食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

商丘世鸿食品有限公司

2017年08月21日

QB