



412144S-2017



河南省嘉美兴饮料制造有限公司企业标准

Q/HJY 0002S-2017

果醋饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

河南省嘉美兴饮料制造有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南省嘉美兴饮料制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱学籍。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋、酿造食醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁）白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精）的几种为原料，经稀释、调配、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

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 苹果原醋、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 浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 苹果酸应符合 GB 1886.40 或 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精）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	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	苹果醋饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	草莓醋饮料		浅棕红色，色泽均匀一致
	山楂醋饮料		浅棕红色，色泽均匀一致
	蓝莓醋饮料		浅紫蓝色，色泽均匀一致棕红色
	红枣醋饮料		浅棕红色，色泽均匀一致
气 、 滋味	苹果醋饮料		具有苹果和醋特有的气滋味，口感柔和、酸甜适口，无异味
	草莓醋饮料		具有草莓和醋特有的气滋味，口感柔和、酸甜适口，无异味
	山楂醋饮料		具有山楂和醋特有的气滋味，口感柔和、酸甜适口，无异味
	蓝莓醋饮料		具有蓝莓和醋特有的气滋味，口感柔和、酸甜适口，无异味
	红枣醋饮料	具有红枣和醋特有的气滋味，口感柔和、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的沉淀		

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	3.0~5.0	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/100ml	≥ 0.25	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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),g/L	≤ 0.30	GB/T5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素),g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计),g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ,g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b ,g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^c ,g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^d ,g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^e ,μg/L	≤ 20	GB 5009.185

注：a、柠檬黄仅适用于添加了柠檬黄的饮料；b、日落黄仅适用于添加了日落黄的饮料；
c、仅适用于添加了亮蓝的饮料；
d、仅适用于加胭脂红的饮料；
e、仅适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料；

f、当柠檬黄与日落黄同时用于同一产品时，二者合计使用量 ≤ 0.1 g/L。

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 \leq	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
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。					
注 3: *霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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;农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

果醋饮料以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋、酿造食醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁）白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精）的几种为原料，经稀释、调配、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

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/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。

河南省嘉美兴饮料制造有限公司

2017年07月20日