



410192S-2018



民权果之源饮品有限公司企业标准

Q/MGY 0001S-2018

醋味饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

民权果之源饮品有限公司 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。

本标准由民权果之源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾孝军 魏明胜 赵尚丹。

H N

Q B

醋味饮料

1 范围

本标准规定了醋味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、酿造食醋(苹果原醋)、浓缩果汁或植物浸提液（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、重瓣红玫瑰浸提液）中的几种为主要原料，辅以白砂糖或果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、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、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、聚葡萄糖、果胶、黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红）、食品用香精（苹果香精、葡萄香精、草莓香精、柠檬香精、枣香精、蓝莓香精、玫瑰香精）中的几种、经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造食醋(苹果原醋)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 18693 的规定。

2.1.4 浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告（2010 年 第 3 号）的规定。经加水浸泡、过滤、提取清液，其浸提液应呈粉红至宝石红色，具有典型纯正的玫瑰味，澄清透明，无明显肉眼可见外来杂质。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.17 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.29 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.30 苹果香精、葡萄香精、草莓香精、柠檬香精、枣香精、蓝莓香精、玫瑰香精应符合 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 | 检验方法 | |
|-----|-------------------|--|------------------------|
| 性 状 | 液体 | 从样品中取出 1 袋（盒、瓶），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。 | |
| 色 泽 | 苹果醋味饮料 | | 禾杆黄色至琥珀黄色，色泽均匀一致。 |
| | 葡萄醋味饮料 | | 棕红色，色泽均匀一致 |
| | 草莓醋味饮料 | | 浅红色，色泽均匀一致 |
| | 柠檬醋味饮料 | | 禾杆黄色，色泽均匀一致。 |
| | 枣醋味饮料 | | 红至棕红色，色泽均匀一致 |
| | 蓝莓醋味饮料 | | 浅红色，色泽均匀一致 |
| | 玫瑰醋味饮料 | | 棕红色，色泽均匀一致 |
| 气 味 | 苹果醋味饮料 | | 具有苹果和醋特有的气味，无异味 |
| | 葡萄醋味饮料 | | 具有葡萄和醋特有的气味，无异味 |
| | 草莓醋味饮料 | | 具有草莓和醋特有的气味，无异味 |
| | 柠檬醋味饮料 | | 具有柠檬和醋特有的气味，无异味 |
| | 枣醋味饮料 | | 具有枣和醋特有的气味，无异味 |
| | 蓝莓醋味饮料 | | 具有蓝莓和醋特有的气味，无异味 |
| | 玫瑰醋味饮料 | | 具有玫瑰和醋特有的气味，无异味 |
| 滋 味 | 苹果醋味饮料 | | 具有苹果和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口 |
| | 葡萄醋味饮料 | | 具有葡萄和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口， |
| | 草莓醋味饮料 | | 具有草莓和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口 |
| | 柠檬醋味饮料 | | 具有柠檬和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口 |
| | 枣醋味饮料 | | 具有枣和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口 |
| | 蓝莓醋味饮料 | | 具有蓝莓和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口 |
| | 玫瑰醋味饮料 | 具有玫瑰和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀 | | |

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），% | ≥ | 1.0 | GB/T 12143 |
| 总酸（以乙酸计），g/L | ≥ | 1.0 | GB/T 12456 |
| pH 值 | | 2.5-5.5 | GB 5009.237 |
| 总砷（以 As 计），mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.12 |
| 三氯蔗糖（蔗糖素），g/L | ≤ | 0.25 | GB 22255 |

| | | | |
|---|---|------|---------------|
| 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L | ≤ | 0.5 | GB 5009.263 |
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L | ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 六偏磷酸钠(以磷酸根计 PO_4^{3-}), g/L | ≤ | 5.0 | GB 5009.87 |
| 二氧化硫残留量(以 SO_2 计), mg/L | ≤ | 10.0 | GB 5009.34 |
| 柠檬黄(仅适合于苹果醋味饮料、柠檬醋味饮料), g/L | ≤ | 0.04 | GB 5009.35 |
| 日落黄(仅适合于苹果醋味饮料、柠檬醋味饮料), g/L | ≤ | 0.04 | GB 5009.35 |
| 苋菜红(仅适合于葡萄醋味饮料、草莓醋味饮料、枣醋味饮料、蓝莓醋味饮料、玫瑰醋味饮料), g/L | ≤ | 0.02 | GB 5009.35 |
| 亮蓝(仅适用于蓝莓醋味饮料), g/L | ≤ | 0.02 | GB 5009.35 |
| 展青霉素, $\mu\text{g/L}$ | ≤ | 10 | GB 5009.185 |

注: 相同色泽的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小于 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 | 指 标 | | | | 检验方法 |
|----------------|-----|---|-----|-------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/mL | 5 | 2 | 100 | 10000 | 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 |

*霉菌、酵母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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定; 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、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

醋味饮料是以地下水（经过滤、反渗透）、酿造食醋（苹果原醋）、浓缩果汁或植物浸提液（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、重瓣红玫瑰浸提液）中的几种为主要原料，辅以白砂糖或果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、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、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、聚葡萄糖、果胶、黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、食用盐、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红）、食品用香精（苹果香精、葡萄香精、草莓香精、柠檬香精、枣香精、蓝莓香精、玫瑰香精）中的几种、经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成。

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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101

民权果之源饮品有限公司

QB