



413362S-2018



许昌宜生康生物股份有限公司企业标准

Q/YYSK 0009S-2018

果醋饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

许昌宜生康生物股份有限公司 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》编写。

本标准由许昌宜生康生物股份有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：张建国、石占伟、刘颖杰。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、荷叶提取物、苹果原醋为主要原料，添加麦芽糖醇液，经混合搅拌、灭菌、灌装封口等工艺加工而成可直接饮用的饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 荷叶提取物应符合附录 A 的规定。

2.1.3 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.4 苹果原醋应符合 GB/T 18187 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	从随机抽取的样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，结果应符合规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
pH 值	4.5~6.5	GB 5009.237
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 0.02	GB/T 12456
可溶性固形物含量，%	≥ 0.5	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
*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: *霉菌、酵母的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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB2761 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

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

附录 A

荷叶粉质量标准

1 来源

本品为睡莲科植物莲 *Nelumbo nucifera* Gaertn 的干燥叶，经水提取、浓缩、干燥所得。

2 性状

本品为棕色粉末

3 质量标准

项 目	标准要求	检测方法
性状	棕色粉末	目测
总黄酮以（无水芦丁）计，%	≥5.0	附录 A
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4
粒度（80 目通过率），%	100	《中华人民共和国药典》2015 版四部通则 0982
砷(以 As 计)， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
菌落总数，CFU/g	≤1000	GB 4789.2
霉菌酵母菌，CFU/g	≤100	GB 4789.15
大肠埃希菌	不得检出	GB 4789.36
致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10

4 黄酮检测：

4.1 仪器和用具

4.1.1 紫外-可见分光光度仪

4.1.2 超声波清洗仪

4.1.3 分析天平

4.2 试剂和溶液

4.2.1 60%乙醇

4.2.2 5%亚硝酸钠溶液

4.2.3 10%硝酸铝溶液

4.2.4 1mol/L 氢氧化钠溶液。

4.2.5 碳酸钠溶液：取 40g 无水碳酸钠于 150mL 水中溶解后放置过夜，过滤备用。

4.2.6 芦丁对照品

4.3 操作程序

4.3.1 对照品溶液的制备

精密称取在 120℃ 干燥至恒重的芦丁对照品 10mg，置 50mL 量瓶中，加 60%乙醇适量，超声处理使溶解，放冷，加乙醇至刻度，摇匀即得。

4.3.2 标准曲线的制备

精密量取对照品溶液 1mL、2mL、3mL、4mL、5mL、6mL，分别置 25mL 量瓶中，各加 60%乙醇至 6mL，加 5%亚硝酸钠溶液 1mL，摇匀，放置 6 分钟，加 10%硝酸铝溶液 1mL，摇匀，放置 6 分钟，加氢氧化钠试液 10mL，再加水至刻度，摇匀，放置 15 分钟，以相应试剂为空白，立即照紫外-可见分光光度法（《中国药典 2015 版》通则 0401），

在 500nm 的波长处测定吸光度，以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

4.3.3 测定方法

取荷叶粉约 20mg，精密称定，置 50mL 量瓶中，加 60%乙醇至刻度，摇匀，作为供试品贮备液。取供试品贮备液，滤过，精密量取续滤液 2mL，置 25mL 量瓶中，加 60%乙醇至刻度，摇匀，精密量取 2mL，置 25mL 量瓶中，照标准曲线制备项下的方法，自“加 60%乙醇至 6mL”起依法测定吸光度，从标准曲线上读出供试品溶液中芦丁的重量，计算，即得。

4.3.4 本品按干燥品计算，含总黄酮以无水芦丁（C₂₇H₃₀O₁₆）计，不得少于 5.0%。

5 贮藏

遮光，密封，置干燥处。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、荷叶提取物、苹果原醋为主要原料，添加麦芽糖醇液，经混合搅拌、灭菌、灌装封口等工艺加工而成可直接饮用的饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

许昌宜生康生物股份有限公司

Q B