



413397S-2018



河南小董董饮品有限公司企业标准

Q/HXDD 0001S-2018

果醋饮料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

河南小董董饮品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南小董董饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖文静、李红蕊、耿红玲、董振磊。

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、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水、苹果原醋、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）为原料，辅以白砂糖、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、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）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2717 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 和 SB/T 10198 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 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.13 亮蓝应符合 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 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 要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	从样品中取

色泽	苹果醋味饮料	浅黄色，色泽均匀一致。	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
	草莓醋味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	山楂醋味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	蓝莓醋味饮料	浅紫蓝色，色泽均匀一致	
	红枣醋味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
气味	苹果醋味饮料	有苹果和醋清香气味，无异味	
	草莓醋味饮料	有草莓和醋清香气味，无异味	
	山楂醋味饮料	有山楂和醋清香气味，无异味	
	蓝莓醋味饮料	有蓝莓和醋清香气味，无异味	
	红枣醋味饮料	有红枣和醋清香气味，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	
	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	
	山楂醋味饮料	具有山楂和醋应有的滋味，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	
	红枣醋味饮料	具有红枣和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
杂质		无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.25	GB/T 12456
pH 值		3.0~5.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.185
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35

注: a、柠檬黄仅适用于苹果醋饮料的检验;
b、胭脂红仅适用于山楂醋味饮料、草莓醋味饮料、红枣醋味饮料的检验;
c、亮蓝仅适用于蓝莓醋味饮料的检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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				
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: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。					
*霉菌、酵母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 加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、总酸、pH 值、可溶性固形物、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、苹果原醋、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）为原料，辅以白砂糖、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、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）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》有关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南小董董饮品有限公司