



413593S-2018



永生堂饮品股份有限公司企业标准

Q/YST 0007S-2018

果醋饮料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

永生堂饮品股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由永生堂饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈宜君、石璐、耿红玲。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水为水源（经过滤、二级反渗透）、桑葚原醋、草莓原醋为原料，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、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（桑葚香精、草莓香精）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 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 桑葚原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 草莓原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.14 桑葚香精、草莓香精应符合 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 瓶，将本品倒入一洁
色 泽	桑葚醋饮料	浅黄色，色泽均匀一致。	

	草莓醋饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	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，应符合表 1 的规定
气 味	桑葚醋饮料	有桑葚和醋清香气味，无异味	
	草莓醋饮料	有草莓和醋清香气味，无异味	
滋 味	桑葚醋饮料	具有桑葚和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	草莓醋饮料	具有草莓和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

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	≤ 0.3	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
胭脂红（以胭脂红计） ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） ^b ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
注： a、胭脂红仅适于草莓醋饮料的检验； b、亮蓝仅适于草莓醋饮料的的检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量符合表 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	100	10000	GB4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

霉菌*, CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;			
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。			

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 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。

QB

编制说明

果醋饮料是以深井水为水源（经过滤、二级反渗透）、桑葚原醋、草莓原醋为原料，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、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（桑葚香精、草莓香精）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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、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 GB7101。

永生堂饮品有限公司