



410138S-2018



河南省百康生物科技有限公司企业标准

Q/HBSK 0002S-2018

醋饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

河南省百康生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省百康生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省百康生物科技有限公司。

本标准主要起草人：许秀章。

H N

Q B

醋饮料

1 范围

本标准规定了醋饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酿造食醋为原料，菊花、枸杞子、甘草、白芷、金银花、沙棘经选料、粉碎、加水煎制、过滤、浓缩，加入冰糖、蜂蜜、蜂花粉、苯甲酸钠、山梨酸钾、水蜜桃香精、哈密瓜香精，经调配、高温杀菌、灌装而成的醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.2 菊花、枸杞子、甘草、白芷、金银花、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。

2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用香精（水蜜桃香精、哈密瓜香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有一定粘稠度液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕黄色	
气味	具有食醋及原料物质的混合气味，无异味	
滋味	具有食醋及原料物质的混合滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置有少量原料物质沉淀	

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），%	≥ 35.0	GB/T 12143
pH值	3.0-5.0	GB 5009.237或GB/T 20882
总酸（以乙酸计），g/kg	≥ 1.5	GB/T 12456
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯钾酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
备注: a)防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			

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(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 ^b , CFU/g ≤	10				GB 4789.15
酵母 ^b , CFU/g ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b) 该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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

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;农药残留最大限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH值、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

本标准适用于以酿造食醋为原料，菊花、枸杞子、甘草、白芷、金银花、沙棘经选料、粉碎、加水煎制、过滤、浓缩，加入冰糖、蜂蜜、蜂花粉、苯甲酸钠、山梨酸钾、水蜜桃香精、哈密瓜香精，经调配、高温杀菌、灌装而成的醋饮品。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

河南省百康生物科技有限公司