



411258S-2018



内黄县腾飞饮品有限公司企业标准

Q/NTY 0003S-2018

果醋饮品

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

内黄县腾飞饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由内黄县腾飞饮品有限公司提出。

本标准由内黄县腾飞饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈连海。

H N

Q B

果醋饮品

1 范围

本标准规定了果醋饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁)、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝)、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精)、山梨酸钾中的多种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 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 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 食品用香精（苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精）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	检测方法
性状	液体，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），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。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜，有产品特有的香味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750
总酸（以乙酸计），g/kg	≥ 1.0	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	仅限添加柠檬黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	仅限添加日落黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	仅限添加诱惑红的产品 ≤ 0.05	GB 5009.141
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	仅限添加亮蓝的产品 ≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 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	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 (/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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: * 霉菌、酵母菌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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

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、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁)、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝)、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精)、山梨酸钾中的多种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮品。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》的要求制订了本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

内黄县腾飞饮品有限公司