



411572S-2018



焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0062S-2018

果醋饮料

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军、苏艳利。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤、二级反渗透水）、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、米醋、黑米醋、山楂醋、红曲醋、苹果醋、柿子醋、葡萄醋中的几个为主要原料，辅以果葡糖浆、食用葡萄糖、食用盐、乙酰磺酸钾、三氯蔗糖、山楂香精、苹果香精、蓝莓香精中的几个，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的添加果醋（以总酸 4%计时） $\geq 5\%$ ，果汁含量 $\geq 2.5\% \leq 30\%$ 的果醋饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁应符合 GB/T 18963 或 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 米醋、黑米醋、山楂醋、红曲醋、苹果醋、柿子醋、葡萄醋应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.5 乙酰磺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 山楂香精、苹果香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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	均匀液体	从样品中取出 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，应符合表 1 的规定。	
色 泽	山楂果醋饮料		浅棕色
	蓝莓果醋饮料		浅棕色
气 味	山楂果醋饮料		具有山楂和醋特有的气味，无异味
	蓝莓果醋饮料		具有蓝莓和醋特有的气味，无异味
滋 味	山楂果醋饮料		具有山楂和醋特有的滋味，味酸甜，无异味
	蓝莓果醋饮料	具有蓝莓和醋特有的滋味，味酸甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁、果肉沉淀		

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
pH 值	3.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以醋酸计），g/L \geq	0.5	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.5	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L \leq	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/L \leq	0.25	GB 22255
展青霉素 ^a ， $\mu\text{g/L}$ \leq	10.0	GB 5009.185

注：a、仅适用山楂果醋饮料

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） \leq	10				GB 4789.15
酵母*（CFU/mL） \leq	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。
*指该指标严于食品安全国家标准

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

应符合 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；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

出厂检验项目为：感官、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果醋饮料是以地下水（经过滤、二级反渗透水）、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、米醋、黑米醋、山楂醋、红曲醋、苹果醋、柿子醋、葡萄醋中的几个为主要原料，辅以果葡糖浆、食用葡萄糖、食用盐、乙酰磺酸钾、三氯蔗糖、山楂香精、苹果香精、蓝莓香精中的几个，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的添加果醋（以总酸 4%计时） $\geq 5\%$ ，果汁含量 $\geq 2.5\% \leq 30\%$ 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。

霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

焦作市明仁天然药物有限责任公司

H N

Q B