



412196S-2018



新乡市和丝露饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0002S-2018

苹果醋味饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

新乡市和丝露饮品有限公司 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》编写。

本标准由新乡市和丝露饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振广。

本标准自发布之日起替代 Q/XHY 0002S-2017（备案号 410751S-2017，备案日期为 2017-04-24）。

H N

Q B

苹果醋味饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、树脂交换、精滤）、苹果原醋、果葡糖浆、浓缩苹果汁、白砂糖为主要原料，辅以木糖醇、乙基麦芽酚、冰醋酸、DL-苹果酸、左旋肉碱、重瓣红玫瑰、低聚异麦芽糖、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、日落黄、苹果味香精中的几种，经调配、超高温杀菌、灌装、封口加工而成的苹果醋味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.22 苹果味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	呈半透明液体，允许有少量果肉沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕红色	
气味	具有苹果和食醋特有的气味，无异味	
滋味	具有苹果和食醋应有的滋味，酸甜适口，无异味	
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 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	≥	0.1	GB/T 12456
左旋肉碱 ^a ，mg/kg		600~3000	GB 29989
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜（以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/kg	≤	0.17	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.17	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苋菜红，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185

注：^a仅适用于苹果醋饮料（含左旋肉碱型）的检验；
^b仅适用于易拉罐装饮料的检验。

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
沙门氏菌, /25mL	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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注: 1、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; 2、*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101; 3 样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。					

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

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; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检测项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、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

苹果醋味饮料是以生活饮用水（经粗滤、树脂交换、精滤）、苹果原醋、果葡糖浆、浓缩苹果汁、白砂糖为主要原料，辅以木糖醇、乙基麦芽酚、冰醋酸、DL-苹果酸、左旋肉碱、重瓣红玫瑰、低聚异麦芽糖、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、日落黄、苹果味香精中的几种，经调配、超高温杀菌、灌装、封口加工而成的。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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了苹果醋味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市和丝露饮品有限公司

Q B