



412283S-2018



新乡市洪爽饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0001S-2018

苹果醋味饮料

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

新乡市洪爽饮品有限公司 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。

本标准由新乡市洪爽饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高燕成。

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、精滤、二级反渗透)、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖为原料,辅以柠檬酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、焦糖色、苹果香精,经调配、高温杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T18963 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB1886.235 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	半透明液体	取一定量混合均匀的被测样品置于无色透明烧杯中,在明亮光下观察色泽、性状,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查有无杂质。
色泽	浅棕黄色	
气味	具有苹果和苹果醋特有的气味,无异味	
滋味	酸甜适口,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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),%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/100mL	≥ 0.3	GB/T 12456
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

环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素，μg/L	≤	20	GB 5009.185

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。

*指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。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(经粗滤、精滤、二级反渗透)、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖为原料，辅以柠檬酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、焦糖色、苹果香精，经调配、高温杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。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》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。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市洪爽饮品有限公司

H N

Q B