



412404S-2018



郑州动康食品工程有限公司企业标准

Q/ZDS 0003S-2018

果味醋饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

郑州动康食品工程有限公司 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。

本标准由郑州动康食品工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕崇伟、闫书杰。

H N

Q B

果味醋饮料

1 范围

本标准规定了果味醋饮料的分类、要求、以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、原醋（苹果原醋、柿子醋、蓝莓醋、杨梅醋、山楂醋或红枣醋中的一种）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柿子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩山楂汁或浓缩红枣汁中的一种）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、木糖醇、维生素 C、烟酸、牛磺酸、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用色素（日落黄、诱惑红、焦糖色、苋菜红、亮蓝中的一种或两种）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（苹果香精、柿子香精、蓝莓香精、杨梅香精、山楂香精、红枣香精中的一种）为原料，经调配、过滤、高温杀菌、热灌装、包装而制成的果汁含量不低于 10% 的果味醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.2 浓缩柿子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩山楂汁和浓缩红枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 酿造食醋（苹果原醋、柿子醋、蓝莓醋、杨梅醋、山楂醋、红枣醋）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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.10 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 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	检验方法
性状	透明液体	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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），%	≥	1.0 GB/T 12143
pH		2~5 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1 GB/T 12456
总糖 ^a （以还原糖计），g/100mL	≤	5 GB 5009.7
蔗糖 ^b ，g/100mL	≤	0.5 GB 5009.8
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
三氯蔗糖（以蔗糖素计），g/kg	≤	0.25 GB 22255
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/kg	≤	10 GB 5009.34
铅，mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
维生素C ^c ，mg/kg		250~500 GB 5413.18
烟酸 ^d ，mg/kg		3~18 GB 5009.89
牛磺酸 ^e ，g/kg		0.4~0.6 GB 5009.169
日落黄 ^f ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
诱惑红 ^g ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.141
苋菜红 ^h ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
亮蓝 ⁱ ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
展青霉素 ^j ，μg/kg	≤	10 GB 5009.185

注:

- a、总糖指标仅适用于苹果味醋饮料（低糖型）、柿子味醋饮料（低糖型）、蓝莓味醋饮料（低糖型）、杨梅味醋饮料（低糖型）、山楂味醋饮料（低糖型）、红枣味醋饮料（低糖型）、
- b、蔗糖指标仅适用于苹果味醋饮料（无蔗糖型）、柿子味醋饮料（无蔗糖型）、蓝莓味醋饮料（无蔗糖型）、杨梅味醋饮料（无蔗糖型）、山楂味醋饮料（无蔗糖型）、红枣味醋饮料（无蔗糖型）、
- c、维生素C仅适用于苹果味醋饮料（含维生素C型）、苹果味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、柿子味醋饮料（含维生素C型）、柿子味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、蓝莓味醋饮料（含维生素C型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、杨梅味醋饮料（含维生素C型）、杨梅味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、山楂味醋饮料（含维生素C型）、山楂味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、红枣味醋饮料（含维生素C型）、红枣味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- d、烟酸仅适用于苹果味醋饮料（含烟酸型）、苹果味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、柿子味醋饮料（含烟酸型）、柿子味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、杨梅味醋饮料（含烟酸型）、杨梅味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、山楂味醋饮料（含烟酸型）、山楂味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、红枣味醋饮料（含烟酸型）、红枣味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- e、牛磺酸仅适用于苹果味醋饮料（含牛磺酸型）、柿子味醋饮料（含牛磺酸型）、蓝莓味醋饮料（含牛磺酸型）、杨梅味醋饮料（含牛磺酸型）、山楂味醋饮料（含牛磺酸型）、红枣味醋饮料（含牛磺酸型）。
- f、日落黄仅适用于苹果味醋饮料、苹果味醋饮料（低糖型）、苹果味醋饮料（无蔗糖型）、苹果味醋饮料（含牛磺酸型）、苹果味醋饮料（含烟酸型）、苹果味醋饮料（含维生素C型）、苹果味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、柿子味醋饮料、柿子味醋饮料（低糖型）、柿子味醋饮料（无蔗糖型）、柿子味醋饮料（含牛磺酸型）、柿子味醋饮料（含烟酸型）、柿子味醋饮料（含维生素C型）、柿子味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、红枣味醋饮料、红枣味醋饮料（低糖型）、红枣味醋饮料（无蔗糖型）、红枣味醋饮料（含牛磺酸型）、红枣味醋饮料（含烟酸型）、红枣味醋饮料（含维生素C型）、红枣味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- g、诱惑红仅适用于杨梅味醋饮料、杨梅味醋饮料（低糖型）、杨梅味醋饮料（无蔗糖型）、杨梅味醋饮料（含牛磺酸型）、杨梅味醋饮料（含烟酸型）、杨梅味醋饮料（含维生素C型）、杨梅味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、山楂味醋饮料、山楂味醋饮料（低糖型）、山楂味醋饮料（无蔗糖型）、山楂味醋饮料（含牛磺酸型）、山楂味醋饮料（含烟酸型）、山楂味醋饮料（含维生素C型）、山楂味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- h、苋菜红仅适用于蓝莓味醋饮料、蓝莓味醋饮料（低糖型）、蓝莓味醋饮料（无蔗糖型）、蓝莓味醋饮料（含牛磺酸型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸型）、蓝莓味醋饮料（含维生素C型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- i、亮蓝仅适用于蓝莓味醋饮料、蓝莓味醋饮料（低糖型）、蓝莓味醋饮料（无蔗糖型）、蓝莓味醋饮料（含牛磺酸型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸型）、蓝莓味醋饮料（含维生素C型）、蓝莓味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- j、展青霉素仅适用于苹果味醋饮料、苹果味醋饮料（低糖型）、苹果味醋饮料（无蔗糖型）、苹果味醋饮料（含牛磺酸型）、苹果味醋饮料（含烟酸型）、苹果味醋饮料（含维生素C型）、苹果味醋饮料（含烟酸、维生素C型）、山楂味醋饮料、山楂味醋饮料（低糖型）、山楂味醋饮料（无蔗糖型）、山楂味醋饮料（含牛磺酸型）、山楂味醋饮料（含烟酸型）、山楂味醋饮料（含维生素C型）、山楂味醋饮料（含烟酸、维生素C型）。
- 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

果味醋饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、原醋（苹果原醋、柿子醋、蓝莓醋、杨梅醋、山楂醋或红枣醋中的一种）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柿子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩山楂汁或浓缩红枣汁中的一种）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、木糖醇、维生素 C、烟酸、牛磺酸、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用色素（日落黄、诱惑红、焦糖色、苋菜红、亮蓝中的一种或两种）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（苹果香精、柿子香精、蓝莓香精、杨梅香精、山楂香精、红枣香精中的一种）为原料，经调配、过滤、高温杀菌、热灌装、包装而制成的果汁含量不低于 10% 的果味醋饮料。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》的有关规定，参照 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。

该标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州动康食品工程有限公司