



412409S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0004S-2018

---

# 醋饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

漯河市永利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

H N

Q B

# 醋饮料

## 1 范围

本标准规定了醋饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、人参（人工种植，5年及5年以下）、枸杞、酿造米醋、蜂蜜、低聚木糖、甜菊糖苷、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、针叶樱桃提取物、维生素C（抗氧化剂）为原料，其中人参（人工种植，5年及5年以下）、枸杞先经二级水煮后，再进行调配、过滤、灌装、杀菌而成的醋饮料。

## 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 酿造米醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

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

2.1.7 浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 人参（人工种植，5年及5年以下）应符合卫生部公告 2012 年 第 17 号的规定，见附录 A。

2.1.11 针叶樱桃提取物应符合 Q/TGYZYYTA23 的规定，见附录 B。

### 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	液体，允许有少量沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及
色 泽	具有产品应有的色泽	

气味、 滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀现象	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸(以乙酸计)/(g/100mL)	$\geq$ 0.3	GB/T 5009.41
甜菊甜苷(以甜菊醇当量计), g/kg	$\leq$ 0.2	SN/T 3854
展青霉素, $\mu$ g/kg	$\leq$ 10	GB 5009.185
总砷(以 As 计), mg/L	$\leq$ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	$\leq$ 0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> /(mg/L)	$\leq$ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品。 *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

## 2.4 微生物指标

2.4.1 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法检验。

### 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 14881 和 GB 12695 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

---

QB

## 附录 A

## 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）

发布时间：2012-09-04

## 2012 年 第 17 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准人参（人工种植）为新资源食品。人参（人工种植）的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件：人参（人工种植）

卫生部

2012 年 8 月 29 日

## 附件

中文名称	人参（人工种植）
拉丁名称	Panax Ginseng C. A. Meyer
基本信息	来源：5 年及 5 年以下人工种植的人参 种属：五加科、人参属 食用部位：根及根茎
食用量	≤3 克/天
其他需要说明的情况	1. 卫生安全指标应当符合我国相关标准要求。 2. 孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。

附录 B



# 西安天广源生物科技有限公司

Q/TGYZYTA23-2017

## 樱桃提取物

2017-03-22 发布

2017-03-22 实施

西安天广源物科技有限责任公司

发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照 GB16740-1997《保健（功能）食品通用标准》确定。

本标准是按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由西安天广源生物科技有限责任公司提出。

本标准由西安天广源生物科技有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：李佳怡





Q/TGYZYTA23-2017

## 樱桃提取物

### 1 范围

本标准规定了樱桃提取物的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标示、包装、运输、贮存。

本标准适用于以樱桃为原料，经挑选、洗涤、打浆、离心分离、喷雾干燥、制粉、包装等工序制成的樱桃提取物。

### 2 规范性引用性文件

下列文件对于本文件的引用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验



Q/TGYZYTA23-2017

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺式菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

选用新鲜针叶樱桃果实

#### 3.2 感官指标



表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	粉末，无结块、无杂质
气 味	具有樱桃特有的的气味，无异味

## 3.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤8.0
灰分，%	≤9.0
砷（以 As 计），mg/kg	≤0.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5
含量	维生素 C17%

## 3.3 微生物指标

表 3 微生物指标





Q/TGYZYTA23-2017

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤30000
大肠杆菌, MPN/100g	≤90
霉菌	≤25
酵母	≤25
致病菌 (系指肠道致病菌及致病性球 菌)	不得检出

#### 3.4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定

#### 4 试验方法

- 4.1 感官指标用感官检验。
- 4.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 4.3 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 4.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 4.5 砷按 GB/T 5009.11 规定方法检验。
- 4.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。



4.7 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11 规定方法检验。

4.8 霉菌和酵母按 GB 4789.15 规定方法检验。

4.9 水溶性测定：用量杯量取 10ml 纯净水，称取 1g 供试样品后倒入量杯，用玻璃棒搅匀，放置 5 分钟后观察溶液，不得有沉淀物。

## 5 检验规则

5.1 以每批原料加工生产的产品为一批，在每批产品中按 1% 随机抽取样品进行检验，但每批产品抽样不得少于 0.5kg。每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

5.2 检验分出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验项目为感官指标、水分、水溶性、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验每 6 个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式试验要求时。



5.3 检验如有不合格项，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标示

应符合 GB7718 的规定，还应标注每日食用量和不适用人群。

### 6.2 包装

6.2.1 内包装用符合食品卫生要求的塑料袋装，包装定量误差国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

6.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

6.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品距地面 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在上述条件下保质期为 12 个月。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、人参（人工种植，5年及5年以下）、枸杞、酿造米醋、蜂蜜、低聚木糖、甜菊糖苷、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、针叶樱桃提取物、维生素C（抗氧化剂）为原料，其中人参（人工种植，5年及5年以下）、枸杞先经二级水煮后，再进行调配、过滤、灌装、杀菌而成的醋饮料。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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准规定了醋饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中维生素C作抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

漯河市永利食品有限公司