



412324S-2018



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0015S-2018

果醋饮料

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 发布

前 言

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

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈刚举、王二峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/KSSY0015S-2015。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、食醋或苹果醋、山楂醋、红枣醋、柿子醋、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、乙基麦芽酚、食品用香精（苹果香精、蓝莓香精、山楂香精、柿子香精、红枣香精）中的几种，经调配、灭菌、灌装而制成的果汁含量不低于5%的果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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 食醋、苹果醋、山楂醋、红枣醋、柿子醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 食品用香精（苹果香精、蓝莓香精、山楂香精、柿子香精、红枣香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
性状		透明液体	取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，检查其有无杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	苹果味果醋饮料	浅褐色或金黄色	
	蓝莓味果醋饮料	紫红色	
	红枣味果醋饮料	浅红棕色	
	山楂味果醋饮料	浅红棕色	
	柿子味果醋饮料	浅红棕色或金黄色	
	复合果味果醋饮料	浅红棕色或金黄色	
滋、气味	苹果味果醋饮料	具有苹果清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
	蓝莓味果醋饮料	具有蓝莓清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
	红枣味果醋饮料	具有红枣清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
	山楂味果醋饮料	具有山楂清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
	柿子味果醋饮料	具有柿子清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
	复合果味果醋饮料	具有应有的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂物，允许有少量果肉沉淀	

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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.3	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 ^a ,mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/L（仅限添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料）	≤	10	GB 5009.185
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg（仅限添加三氯蔗糖的饮料）	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅限添加山梨酸钾一种防腐剂的饮料）	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg（仅限添加苯甲酸钠一种防腐剂的饮料）	≤	1.0	GB 5009.28
诱惑红 ^b ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^d ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^e ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^f ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^g ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
注：1、a 仅适用于金属罐装饮料；b 仅适用于红枣味果醋饮料；c 仅适用于苹果味果醋和柿子味果醋饮料；d 仅适用于苹果味果醋、山楂味果醋和柿子味果醋饮料；e 仅适用于以蓝莓味果醋饮料；f 仅适用于山楂味果醋饮料；g 仅适用于山楂味和蓝莓味果醋饮料。			
2、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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
沙门氏菌/（25g）	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： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2： [*] 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					
a. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 12695

《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》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，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、食醋或苹果醋、山楂醋、红枣醋、柿子醋、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、乙基麦芽酚、食品用香精（苹果香精、蓝莓香精、山楂香精、柿子香精、红枣香精）中的几种，经调配、灭菌、灌装而制成的果汁含量不低于5%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》的有关规定，参照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的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司

H N
Q B