



412632S-2018



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YJK 0004S-2018

果醋饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

延津怡凯绿色饮品有限公司 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。

本标准由延津怡凯绿色饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李新鹏、郭海亮、李小召。

本标准自实施之日起代替 Q/YYK 0004S—2015。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

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

本标准适用于以地下水（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋、浓缩苹果汁为主要原料，辅以白砂糖、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、苹果香精，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的原果汁含量不低于2.5%的果醋饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 苹果香精应符合 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然
色 泽	浅紫红色	
气 味	具有苹果和苹果醋特有的气味，无异味	

滋味	具有苹果和苹果醋特有的滋味，味微甜，无异味	后以温开水漱口，品其滋味
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
pH 值	2.5~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.3	GB/T 12143
总酸（以醋酸计），g/100mL	≥ 0.1	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.50	GB 5009.28
日落黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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（/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

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 值的样品件数；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。

*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 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、净含量及允许短缺量、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

果醋饮料是以地下水（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋、浓缩苹果汁为主要原料，辅以白砂糖、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、苹果香精，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的原果汁含量不低于2.5%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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、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提供依据。

本标准规定了果醋饮料的要求、检验方法、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。

延津怡凯绿色饮品有限公司