



412681S-2018



河南鼎之德实业有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2018

果醋饮品

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南鼎之德实业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南鼎之德实业有限公司提出。

本标准由河南鼎之德实业有限公司起草。

本标准主要起草人：张丽霞。

H N

Q B

果醋饮品

1 范围

本标准规定了果醋饮品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、冰糖中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装、二次灭菌加工而成的果醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.6 柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋应符合 GB/T 18187 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，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），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，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜，有产品特有的滋味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.4	GB/T 12143
pH 值	3.5~5.5	GB/T 5750.4
总酸（以醋酸计），%	≥ 0.20	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 ^a (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , (mg/L)	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
展青霉素, μg/kg (仅适用于山楂醋饮品)	≤	10	GB 5009.185
注: a 仅适用于金属罐装饮料。			

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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, /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。					
注 3: * 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌, 按 GB 4789.26 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。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、二级反渗透）、柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、冰糖中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装、二次灭菌加工而成的果醋饮品。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》的要求制订本企业标准，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的规定。

河南鼎之德实业有限公司

H N

Q B