



412822S-2018



洛阳市柿王醋业有限公司企业标准

Q/LSC 0002S-2018

果醋饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

洛阳市柿王醋业有限公司 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。

本标准由洛阳市柿王醋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍留拴、赵换成、雷辉辉。

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、贮存等。

本标准适用于以无核柿子醋、红枣醋、山楂醋、沙梨醋、苹果醋中的一种为原料，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、木糖醇、蜂蜜、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装加工而成的果醋饮料。

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 无核柿子醋、红枣醋、山楂醋、沙梨醋、苹果醋应符合GB 2719的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合GB 1886.39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，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色至红褐色	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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），%	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237

总酸（以乙酸计），g/kg	≥	0.5	GB/T 12456
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg （仅适用于以山楂醋或苹果醋为原料的产品）	≤	20	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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*霉菌和酵母的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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、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

果醋饮料是以无核柿子醋、红枣醋、山楂醋、沙梨醋、苹果醋中的一种为原料，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、木糖醇、蜂蜜、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装加工而成的。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 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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。

洛阳市柿王醋业有限公司

H N

Q B