



413013S-2018



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 0001S-2018

果醋饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

安阳市安氏春天饮品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史小飞，任晓明，田磊，申晓磊，安小伟，焦少军，张炯。

本标准自发布之日起代替Q/AAC 0001S -2017。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩苹果汁、浓缩梨汁，浓缩红枣汁，浓缩蓝莓汁，浓缩柿子汁，浓缩山楂汁，浓缩石榴汁，浓缩蜜桔汁，苹果原醋、梨原醋，枣原醋，蓝莓原醋，柿子原醋，石榴原醋，山楂原醋，蜜桔原醋、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的几种为原料，辅以木糖醇、柠檬酸、乳酸、三氯蔗糖、柠檬酸钠、二氧化碳、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精（苹果香精，梨香精，红枣香精，蓝莓香精，柿子香精，山楂香精，石榴香精，蜜桔香精，蜂蜜香精）、焦糖色、柠檬黄中的几种经配料、过滤、杀菌、灌装而制成的原醋含量 $\geq 5\%$ 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 浓缩梨汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柿子汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩蜜桔汁应符合 GB 17325 的规定

2.1.3 苹果原醋，梨原醋，枣原醋，蓝莓原醋，柿子原醋，石榴原醋，山楂原醋，蜜桔原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

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

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 食用香精（苹果香精，梨香精，红枣香精，蓝莓香精，柿子香精，山楂香精，石榴香精，蜜桔香精，蜂蜜香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.18 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。

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

2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 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	从样品中取出该液体，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可看见的杂质，允许少量原料沉淀	

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
pH值	2.0~5.0	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃,折光计法),% \geq	1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/L \geq	0.3	GB/T 12456
总砷(以As计),mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计),mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计)g/kg \leq	0.325	GB 5009.97
展青霉素, μ g/kg \leq	10	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜),g/kg \leq	0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖,g/kg \leq	0.1	GB 22255
柠檬黄,g/kg \leq	0.1	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
铜(以Cu计),mg/L \leq	5.0	GB 5009.13
锌 ^a (以Zn计),mg/L \leq	5.0	GB 5009.14
铁 ^a (以Fe计),mg/L \leq	15	GB 5009.90
锡 ^a (以Sn计),mg/L \leq	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ,mg/L \leq	20	GB 5009.13或GB 5009.90或GB 5009.14
乙酰磺胺酸钾(AK糖),g/kg \leq	0.15	GB/T 5009.140
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计),mg/L \leq	10.0	GB 5009.34

注：a仅适用于金属罐。

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 平板计数法
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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 47789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2、*霉菌、酵母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

食品生产加工过程要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、总酸、pH 值、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。

编制说明

果醋饮料适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩苹果汁、浓缩梨汁，浓缩红枣汁，浓缩蓝莓汁，浓缩柿子汁，浓缩山楂汁，浓缩石榴汁，浓缩蜜桔汁，苹果原醋、梨原醋，枣原醋，蓝莓原醋，柿子原醋，石榴原醋，山楂原醋，蜜桔原醋、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆中的几种为原料，辅以木糖醇、柠檬酸、乳酸、三氯蔗糖、柠檬酸钠、二氧化碳、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精（苹果香精，梨香精，红枣香精，蓝莓香精，柿子香精，山楂香精，石榴香精，蜜桔香精，蜂蜜香精）、焦糖色、柠檬黄中的几种经配料、过滤、杀菌、灌装而制成的原醋含量 $\geq 5\%$ 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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市安氏春天饮品有限公司

QB