



412715S-2018



河南酷美健康饮品有限公司企业标准

Q/HKJ 0003S-2018

---

# 苹果醋味饮料

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

---

河南酷美健康饮品有限公司 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。

本标准由河南酷美健康饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆允、胡宝民、吕崇伟。

H N

Q B

# 苹果醋味饮料

## 1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜为主要原料，辅以木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、苹果味香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装制成的果汁含量不低于 10% 的苹果醋味饮料。

## 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 苹果原醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 食用香精（苹果味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 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, 均匀一致	取出 1 瓶样品, 倒入一洁净烧杯中, 在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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气、滋味, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量原料沉淀	

## 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	3.0~5.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/L	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.6	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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: 相同色泽着色剂在混合使用时, 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；</p> <p>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。</p> <p>注 3：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

## 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜为主要原料，辅以木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色、日落黄、柠檬黄、苹果味香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装制成的果汁含量不低于 10%的苹果醋味饮料。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南酷美健康饮品有限公司

