



410278S-2019



濮阳市洋森食品饮料有限公司企业标准

Q/PYS 0001S-2019

果醋饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

濮阳市洋森食品饮料有限公司 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。

本标准由濮阳市洋森食品饮料有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市洋森食品饮料有限公司。

本标准主要起草人：卢伟欣、魏萌、纪素芹、张九龄、刘甜甜。

本标准自实施之日起代替 Q/PYS 0001S-2015。

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、贮存等要求。

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、浓缩青梅汁、浓缩黑米苹果汁、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆中的几种为原料，辅以木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、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、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、青梅香精、黑米香精）、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的几种，经配料、过滤、杀菌、灌装而制成的果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 浓缩青梅汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 食用香精（苹果香精、青梅香精、黑米香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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
色泽	苹果醋饮料	棕黄色，色泽均匀一致	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
	青梅醋饮料	棕黄色，色泽均匀一致	

	黑米苹果醋饮料	棕黄色，色泽均匀一致	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味	苹果醋饮料	具有苹果的清香气味	
	青梅醋饮料	具有青梅的清香气味	
	黑米苹果醋饮料	具有黑米苹果的清香气味	
性状	液体		
滋味	酸甜可口，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许有少量果汁沉淀		

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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH值	2.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12
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	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
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	≤ 0.325	GB 5009.97

注：1.*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

2.同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时各自用量占GB 2760 的规定最大使用量之和不应超过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 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

b、*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定；

c、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。

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 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、pH 值、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。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、浓缩青梅汁、浓缩黑米苹果汁、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆中的几种为原料，辅以木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、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、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、青梅香精、黑米香精）、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的几种，经配料、过滤、杀菌、灌装而制成的果醋饮料。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/T10789《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

濮阳市洋森食品饮料有限公司

H N

Q B