



410563S-2019



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0003S-2019

---

# 果醋饮料

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

---

郑州顶真食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、吕东江、白永霞、苗瑞玲。

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、贮存和保质期等。

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)、酿造食醋、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂汁、白砂糖、果葡糖浆、低聚果糖中的几种为原料,辅以木糖醇、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、日落黄、胭脂红、苋菜红、红枣香精、山楂香精、柿子香精中的几种,经稀释、调配、高温杀菌、灌装、封口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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩红枣汁、山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 红枣香精、山楂香精、柿子香精应符合 GB 30616 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	均匀液体	从样品中取出1份,将本品倒入无色透明烧杯中,自然光
色 泽	呈枣红(褐)色	

气味、滋味	山楂醋饮料	呈山楂鲜果应有的色泽	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
	柿子醋饮料	呈琥珀红或橙黄色	
	红枣醋饮料	酸甜适口，滋味柔和，有红枣清香气味，无异味	
	山楂醋饮料	酸甜适口，滋味柔和，有山楂清香气味，无异味	
	柿子醋饮料	酸甜适口，滋味柔和，有柿子清香气味，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

### 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
		普通	无蔗糖型	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	3.0	2.0	GB/T 12143
总酸 (以醋酸计), g/L	≥	2.5		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
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65		GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25		GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10		GB 5009.34
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6		GB 5009.263
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03		GB 5009.35
胭脂红 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.025		GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	20.0		GB 5009.185
注: a、日落黄仅适用于柿子醋饮料的检测; b、胭脂红仅适用于红枣醋饮料的检测; c、苋菜红仅适用于山楂醋饮料的检测; d、展青霉素仅适用于柿子醋饮料、山楂醋饮料的检测。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB2760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的平板计数法
沙门氏菌, /25mL		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL		5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
*霉菌, CFU/mL	≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15				GB 4789.15

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 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、净含量及允许短缺量、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)、酿造食醋、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂汁、白砂糖、果葡糖浆、低聚果糖中的几种为原料，辅以木糖醇、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、日落黄、胭脂红、苋菜红、红枣香精、山楂香精、柿子香精中的几种，经稀释、调配、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果醋饮料。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/T 10789 《饮料通则》、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的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N  
Q B

郑州顶真食品有限公司