



410892S-2019



安阳合生源食品有限责任公司企业标准

Q/AHS0012S-2019

果醋饮料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

安阳合生源食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳海帆生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨瑞芳，聂海林。

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、试验方法、检验等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁）、水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、山楂原醋、葡萄原醋）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、食用香精（苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、山楂香精、葡萄香精、蜂蜜香精）等中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、包装而制成的果醋饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、山楂原醋、葡萄原醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.9 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 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 食用香精（苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、山楂香精、葡萄香精、蜂蜜香精）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	试验方法
性状		均匀状液体	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及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	苹果醋饮料	浅褐色或金黄色	
	苹果醋风味饮料	浅褐色或金黄色	
	红枣果醋饮料	浅红棕色	
	蓝莓果醋饮料	浅蓝褐色	
	山楂果醋饮料	浅红褐色	
	复合果味果醋饮料	浅红棕色或金黄色	
气、滋味	苹果醋饮料	浅褐色或金黄色	
	苹果醋风味饮料	具有苹果应有的气、滋味;滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	红枣果醋饮料	具有红枣应有的气、滋味;滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	蓝莓果醋饮料	具有蓝莓应有的气、滋味;滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	山楂果醋饮料	具有山楂应有的气、滋味;滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	复合果味果醋饮料	具有复合果味应有的气、滋味;滋味柔和,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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸(以无水柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.15	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
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(安赛蜜), g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L	≤ 0.30	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤ 0.60	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

日落黄, g/L	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.05	GB 5009.141
胭脂红, g/L	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝, g/L	≤	0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^a , μg/L	≤	10	GB 5009.185
注: 1. ^a 仅适用于苹果醋风味饮料; 2. 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

	采样方案 ^a 及限量				
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
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
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。					
注: 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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果醋饮料以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁）、水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、山楂原醋、葡萄原醋）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、食用香精（苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、山楂香精、葡萄香精、蜂蜜香精）等中的几种为原料，经调配、混合、杀菌、冷却、灌装、包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。霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳海帆生物科技有限公司

QB