



410853S-2019



洛阳尚品生物工程有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2019

---

# 苹果醋味饮料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

洛阳尚品生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准按照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。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由洛阳尚品生物工程有限公司提出。

本标准由洛阳尚品生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：胡彦岭。

本标准自实施日起替代Q/LSS 0001S-2018(备案号：410817S-2018，2018-03-29发布实施)

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。

本标准适用于以生活饮用水（经钠离子、微孔过滤）、浓缩苹果汁、生姜（经清洗榨汁）、金银花提取物、蒲公英提取物、酿造食醋、果葡糖浆、蜂蜜、聚葡萄糖、木糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、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）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、维生素 C（抗氧化剂）、蜂蜜香精、百香果香精、姜汁香精、金银花香精、蒲公英香精、柠檬色（柠檬黄、食用盐、日落黄）、日落色（日落黄、食用盐、柠檬黄）、焦糖色、青苹果香精中的几种为原料，经调配、巴氏杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苹果醋味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 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 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 冰醋酸应符合 GB 1886.10 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 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 青苹果香精、蜂蜜香精、百香果香精、姜汁香精、金银花香精、蒲公英香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。

2.1.24 金银花提取物、蒲公英提取物应符合 Q/ZDMS 0005S 的规定，见附录 A。

## 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，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜，有产品特有的香味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质	

## 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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.25	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.2	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品 ≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	仅限添加柠檬黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	仅限添加日落黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
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 规定的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, /25 mL	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、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

## 2.7 其它卫生要求

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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经钠离子、微孔过滤）、浓缩苹果汁、生姜（经清洗榨汁）、金银花提取物、蒲公英提取物、酿造食醋、果葡糖浆、蜂蜜、聚葡萄糖、木糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、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）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、维生素 C（抗氧化剂）、蜂蜜香精、百香果香精、姜汁香精、金银花香精、蒲公英香精、柠檬色（柠檬黄、食用盐、日落黄）、日落色（日落黄、食用盐、柠檬黄）、焦糖色、青苹果香精中的几种为原料，经调配、巴氏杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苹果醋味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

洛阳尚品生物工程有限公司