



411039S-2019



卫辉市海滨饮品有限公司企业标准

Q/WHY 0001S-2019

---

# 苹果醋饮料

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

---

卫辉市海滨饮品有限公司 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》的要求编写。

本标准由卫辉市海滨饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑世海、郑艳峰。

H N

Q B

# 苹果醋饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，辅以白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬黄、日落黄、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苹果香精、焦糖色中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、包装而成的苹果原醋（以总酸4%计）含量不低于5%且苹果汁含量≤30%的苹果醋饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

### 2.2 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	液态	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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、滋味	酸甜适口，具有产品应有的气味和滋味，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	
总酸（以乙酸计），g/kg	≥ 3	GB/T 12456	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143	
苹果酸，mg/kg	50~1000	GB 5009.157	
柠檬酸，mg/kg	≤ 300	GB 5009.157	
乳酸，mg/kg	< 250	SN/T 2007	
游离矿酸	不得检出	GB 5009.233	
着色剂 <sup>a</sup>	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
甜味剂 <sup>b</sup>	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
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	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	
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12	
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185	
<sup>c</sup> 锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90	
<sup>c</sup> 锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16	

注1：a仅适用于添加该种着色剂的产品；b仅适用于添加该种甜味剂的产品。

注2：c仅适用于采用易拉罐包装的产品。

注3：相同色泽着色剂在混合使用时，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平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: *霉菌和酵母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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，辅以白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬黄、日落黄、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苹果香精、焦糖色中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、包装而成的苹果原醋（以总酸4%计）含量不低于5%且苹果汁含量≤30%的苹果醋饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

卫辉市海滨饮品有限公司

QB