



410406S-2019



河南浪漫步庭生态农业有限公司企业标准

Q/HLN0002S-2019

玫瑰醋饮料

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

河南浪漫步庭生态农业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南浪漫步庭生态农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红。

H N

Q B

玫瑰醋饮料

1 范围

本标准规定了玫瑰醋饮料的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以酿造食醋为原料，加入新鲜或干制玫瑰花（重瓣红玫瑰）瓣，经浸泡、过滤，加入纯净水、食用盐、冰糖、山梨酸钾，经混合调制、紫外线杀菌（或瞬时高温杀菌）、灌装而成的玫瑰醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 纯净水应符合 GB 19298 和 GB 17323 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 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、无污染，符合卫生部 2010 年第 3 号公告的有关规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	液体	将本品倒入洁净烧杯中，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	淡红色至棕红色	
气、滋味	味酸甜，具有玫瑰花和醋的香气和滋味，无异味	
杂 质	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	2.5-5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
-------------------	---	-----	------------

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

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	15				GB 4789.15
*酵母 ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注：标注*为严于食品安全国家标准 GB 7101 指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 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 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、pH、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。

编制说明

本标准适用于以酿造食醋为原料，加入新鲜或干制玫瑰花（重瓣红玫瑰）瓣，经浸泡、过滤，加入纯净水、食用盐、冰糖、山梨酸钾，经混合调制、紫外线杀菌（或瞬时高温杀菌）、灌装而成的玫瑰醋饮料。

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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南浪漫步庭生态农业有限公司