



412647S-2025



河南本轻食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0004S-2025

果醋饮料

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

河南本轻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南本轻食品有限公司提出。

本标准由河南本轻食品有限公司和延津怡凯绿色饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：郭之利、郭海亮。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、百香果原醋、酸梅原醋中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种)、蜂蜜、速溶茶粉或茶提取液(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种)、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、白砂糖、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、山梨酸钾中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

其中苹果醋饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料,添加或不添加白砂糖、蜂蜜、速溶茶粉或茶提取液(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种)、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精、山梨酸钾中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成添加苹果原醋(以总酸4%计时)≥5%,苹果汁≤30%的苹果醋饮料。

产品根据所用原料的不同分为:果醋饮料、苹果醋饮料、茶果醋饮料、茶苹果醋饮料、植物风味果醋饮料、植物风味苹果醋饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、百香果原醋、酸梅原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 茶提取液应符合 GB 17325 的规定。。
- 2.1.29 速溶茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.30 姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、陈皮、桂圆、枇杷、红枣、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.31 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.33 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。

2.1.34 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.35 植物提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.36 荆芥、苦瓜、红豆、绿豆应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 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，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、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
总酸（以乙酸计），g/kg（除苹果醋之外的饮料）	≥ 0.5	GB 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	仅限添加柠檬黄的产品 ≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄，g/kg	仅限添加日落黄的产品 ≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红，g/kg	仅限添加苋菜红的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	仅限添加诱惑红的产品 ≤ 0.025	GB 5009.35 或 SN/T 1743
亮蓝，g/kg	仅限添加亮蓝的产品 ≤ 0.02	GB 5009.35
总酸（以乙酸计），g/kg	仅限苹果醋饮料 ≥ 3	GB 12456

苹果酸, mg/kg	仅限苹果醋饮料	50~1000	GB 5009.157
柠檬酸, mg/kg	仅限苹果醋饮料	≤ 300	GB 5009.157
乳酸, mg/kg	仅限苹果醋饮料	< 250	SN/T 2007-2007
游离矿酸	仅限苹果醋饮料	不得检出	GB 5009.233
展青霉素 ^a , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
<p>注: a 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果原醋、山楂原醋的产品。</p> <p>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GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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 ≤	15				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行;</p> <p>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为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值;</p> <p>注3: * 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。</p>					

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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881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、总酸、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、百香果原醋、酸梅原醋中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种)、蜂蜜、速溶茶粉或茶提取液(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种)、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、白砂糖、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、山梨酸钾中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

其中苹果醋饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料,添加或不添加白砂糖、蜂蜜、速溶茶粉或茶提取液(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种)、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精、山梨酸钾中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成添加苹果原醋(以总酸4%计时)≥5%,苹果汁≤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》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的依据。

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。