



410763S-2026

河南众星源食品有限公司企业标准

Q/ZXY 0001S-2026

果醋饮料

2026-04-03 发布

2026-04-03 实施

河南众星源食品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南众星源食品有限公司提出。

本标准由辉县市公共检验检测中心和河南众星源食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：元军民 王桂玲

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）、水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、柿子原醋、葡萄原醋、沙棘原醋、猕猴桃原醋、酸梅原醋中的一种或几种）为原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、山楂（清洗、煮制、提汁）汁、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柿子汁、浓缩葡萄汁、浓缩沙棘汁、浓缩猕猴桃汁、山楂原浆、浓缩梅子汁中的一种或几种）、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、食品用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、蓝莓香精、柿子香精、葡萄香精、沙棘香精、猕猴桃香精、酸梅香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

产品根据所用原料的不同分为：苹果醋饮料、山楂醋饮料、红枣醋饮料、蓝莓醋饮料、柿子醋饮料、葡萄醋饮料、沙棘醋饮料、猕猴桃醋饮料、酸梅醋饮料。

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（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柿子汁、浓缩葡萄汁、浓缩沙棘汁、浓缩猕猴桃汁、山楂原浆、浓缩梅子汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋、山楂原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、柿子原醋、葡萄原醋、沙棘原醋、猕猴桃原醋、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 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（苹果香精、山楂香精、红枣香精、蓝莓香精、柿子香精、葡萄香精、沙棘香精、猕猴桃香精、酸梅香精）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	检验方法
色泽	具有本品应有色泽	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
性状	液体，汁液均匀一致	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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）， % \geq	4.5	GB/T 12143	
总酸（以乙酸计）， g/kg（除苹果醋之外的饮料） \geq	0.5	GB 12456	
铅（以 Pb 计）， mg/kg \leq	0.03	GB 5009.12	
三氯蔗糖， g/kg \leq	0.2	GB 5009.298	
乙酰磺胺酸钾， g/kg \leq	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 \leq	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， g/kg \leq	0.6	GB 5009.263	
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg \leq	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 \leq	0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计)， g/kg	仅限添加日落黄的产品 \leq	0.1	GB 5009.35
苋菜红(以苋菜红计)， g/kg	仅限添加苋菜红的产品 \leq	0.05	GB 5009.35
诱惑红， g/kg	仅限添加诱惑红的产品 \leq	0.025	GB 5009.35 或 SN/T1743
亮蓝(以亮蓝计)， g/kg	仅限添加亮蓝的产品 \leq	0.02	GB 5009.35
总酸(以乙酸计)， g/kg	仅限苹果醋饮料 \geq	3	GB/T 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 \leq	300	GB 5009.157
乳酸， mg/kg	仅限苹果醋饮料 $<$	250	SN/T2007
游离矿酸	仅限苹果醋饮料	不得检出	GB 5009.233
展青霉素 a， μ g/kg \leq		20	GB 5009.185
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。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GB2760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 ^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 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
<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 c 个样品结果位于 m 值和 M 之间;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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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）、水果原醋（苹果原醋、山楂原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、柿子原醋、葡萄原醋、沙棘原醋、猕猴桃原醋、酸梅原醋中的一种或几种）为原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、山楂（清洗、煮制、提汁）汁、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柿子汁、浓缩葡萄汁、浓缩沙棘汁、浓缩猕猴桃汁、山楂原浆、浓缩梅子汁中的一种或几种）、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、食品用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、蓝莓香精、柿子香精、葡萄香精、沙棘香精、猕猴桃香精、酸梅香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、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》的有关规定，参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

河南众星源食品有限公司