



412970S-2017



郑州太阳谷生物科技有限公司企业标准

Q/ZTS 0003S-2017

---

# 果醋饮品

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

郑州太阳谷生物科技有限公司 发布

## 前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州太阳谷生物科技有限公司提出。

本标准主要起草人：韩伟强。

H N

Q B

# 果醋饮品

## 1 范围

本标准规定了果醋饮品的分类、要求、试验方法、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)、浓缩果汁(浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁)、红枣原醋、山楂原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、杨梅原醋、青梅原醋、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸(冰醋酸)、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、食用色素(诱惑红、苋菜红、亮蓝、柠檬黄、焦糖色)、食品用香精(红枣香精、山楂香精、葡萄香精、猕猴桃香精、杨梅香精、青梅香精)中的多种为原料,加入或不加入山梨酸钾,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮品。

## 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(浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 红枣原醋、山楂原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、杨梅原醋、青梅原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2757 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合的规定 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 食品用香精(红枣香精、山楂香精、葡萄香精、猕猴桃香精、杨梅香精、青梅香精)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	指 标	检验方法
性 状	液体	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,酸甜适口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量沉淀	

## 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
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥	0.2 GB/T 12143
pH 值		2.0-4.5 GB/T 5750
总酸(以乙酸计), g/L	≥	1.5 GB/T 12456
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25 GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	仅限添加山梨酸钾的产品 ≤	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 ≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	仅限添加诱惑红的产品 ≤	0.1 GB 5009.141
	仅限同时添加诱惑红、苋菜红的产品 ≤	
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	仅限同时添加诱惑红、苋菜红的产品 ≤	0.025 GB 5009.35

计), g/kg			
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	仅限添加亮蓝的产品	≤	0.02 GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	仅限添加山楂汁的产品	≤	10 GB 5009.185
相同色泽的着色剂在混合使用时,各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。			

## 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 <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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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、净含量及允许短缺量、pH 值、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

果醋饮品是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁)、红枣原醋、山楂原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、杨梅原醋、青梅原醋、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸(冰醋酸)、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、食用色素(诱惑红、苋菜红、亮蓝、柠檬黄、焦糖色)、食品用香精(红枣香精、山楂香精、葡萄香精、猕猴桃香精、杨梅香精、青梅香精)中的多种为原料,加入或不加入山梨酸钾,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的。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。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

郑州太阳谷生物科技有限公司

2017年11月14日