



413172S-2017



河南九宏食品有限公司企业标准

Q/HJS 006S-2017

苹果醋味饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

河南九宏食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南九宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴志华、王红彩。

H N

Q B

苹果醋味饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、酿造食醋为主要原料，配以白砂糖、食品添加剂【柠檬酸、苹果酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬酸钠、焦糖色、日落黄、苹果味香精】，经调配、灌装、杀菌而制成的苹果醋味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 苹果味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	J检测方法
性 状	呈半透明或浑浊液体，允许少量原料沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧

色 泽	具有本产品应有色泽	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，应符合表 1 规定。
气 味	具有苹果和食醋特有的气味，无异味	
滋 味	具有苹果和食醋应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	要 求	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总糖（以蔗糖计），g/L	≤ 2.0	GB 5009.8
pH值	2.0-5.5	GB/T 5750.4或 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
* 锌、铜、铁总和（mg/L）	≤ 20	GB 5009.14或 GB 5009.13或 GB 5009.90
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄，g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注：* 为金属罐装产品项目。

2.4 微生物指标

2.4.1 罐头包装的应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 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				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） ≤	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌、酵母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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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、总酸、可溶性固形物、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

苹果醋味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、酿造食醋为主要原料，配以白砂糖、食品添加剂【柠檬酸、苹果酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬酸钠、焦糖色、日落黄、苹果味香精】，经调配、灌装、杀菌而制成的苹果醋味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南九宏食品有限公司