



413199S-2017



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0005S-2017

果醋饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

安阳市京膳堂饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市京膳堂饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔彩宾。

本标准适用于：安阳市京膳堂饮料有限公司、北京市京膳堂饮料有限公司。

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、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）、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、葡萄原醋、草莓原醋、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇中的多种为原料，辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、亮蓝、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、葡萄香精、草莓香精）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的水果原醋含量 $\geq 5\%$ 的果醋饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、葡萄原醋、草莓原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.25 食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、葡萄香精、草莓香精）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
性 状	透明液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	检测方法
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以乙酸计），g/kg	≥ 3.0	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
苹果酸 ^a ，mg/kg	50-1000	GB 5009.157
柠檬酸 ^a ，mg/kg	≤ 300	GB 5009.157
乳酸 ^a ，mg/kg	< 250	SN/T 2007
游离矿酸	不得检出	GB 5009.233
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^d , μg/L	≤	20	GB 5009.185

注：a 仅适用于苹果醋饮料；b 仅适用于添加亮蓝的饮料；c 仅适用于添加胭脂红的饮料；d 仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料。

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				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				
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；

注 2：*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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、葡萄原醋、草莓原醋、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇中的多种为原料，辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、亮蓝、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、葡萄香精、草莓香精）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的水果原醋含量 $\geq 5\%$ 的果醋饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了果醋饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市京膳堂饮料有限公司