



410363S-2018



民权陆贞饮品有限公司企业标准

Q/MQL 0002S-2018

醋味饮料

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

民权陆贞饮品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由民权陆贞饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏宇恒、冯邵华。

H N

Q B

醋味饮料

1 范围

本标准规定了醋味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、酿造食醋、浓缩果汁或植物提取液（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、重瓣红玫瑰浸提液）为主要原料，辅以白砂糖或果葡糖浆、蜂蜜、低聚果糖、木糖醇、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、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、聚葡萄糖、果胶、黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红），食用香精（苹果味香精、葡萄味香精、草莓味香精、柠檬味香精、玫瑰味香精），经调配、过滤、灭菌、灌装而成。

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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。经加水浸泡、过滤、提取清液，其浸提液应呈粉红至宝石色，具有典型纯正的玫瑰味，澄清透明，无肉眼可见外来杂质。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.19 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 苹果味香精、葡萄味香精、草莓味香精、柠檬味香精、玫瑰味香精应符合 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 | 试验方法 |
|------|---------------------|------------------------|---|
| 性状 | | 均匀液体 | 从样品中取出1瓶（杯），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 苹果醋味饮料 | 禾杆黄色至琥珀黄色，色泽均匀一致 | |
| | 葡萄醋味饮料 | 棕红色，色泽均匀一致 | |
| | 草莓醋味饮料 | 浅红色，色泽均匀一致 | |
| | 柠檬醋味饮料 | 禾杆黄色，色泽均匀一致 | |
| | 玫瑰醋味饮料 | 棕红色，色泽均匀一致 | |
| 气、滋味 | 苹果醋味饮料 | 具有苹果和醋应有的气、滋味，酸甜可口，无异味 | |
| | 葡萄醋味饮料 | 具有葡萄和醋应有的气、滋味，酸甜可口，无异味 | |
| | 草莓醋味饮料 | 具有草莓和醋应有的气、滋味，酸甜可口，无异味 | |
| | 柠檬醋味饮料 | 具有柠檬和醋应有的气、滋味，酸甜可口，无异味 | |
| | 玫瑰醋味饮料 | 具有玫瑰和醋应有的气、滋味，酸甜可口，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀 | | |

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），% | ≥ 1.0 | GB/T 12143 |
| 总酸（以乙酸计），g/L | ≥ 1.0 | GB/T 12456 |

| | | | |
|----------------------------------|---|---------|---------------|
| pH值 | | 2.5-5.5 | GB/T 5750.4 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L | ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖（蔗糖素），g/L | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L | ≤ | 0.5 | GB 5009.263 |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/L | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/L | ≤ | 0.50 | GB 5009.28 |
| 铅（以Pb计），mg/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.12 |
| 二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L | ≤ | 10.0 | GB 5009.34 |
| 柠檬黄（仅适用于苹果、柠檬、玫瑰醋味饮料），g/L | ≤ | 0.04 | GB 5009.35 |
| 日落黄（仅适用于苹果、柠檬、玫瑰醋味饮料），g/L | ≤ | 0.04 | GB 5009.35 |
| 苋菜红（仅适用于葡萄、草莓醋味饮料），g/L | ≤ | 0.02 | GB 5009.35 |
| 诱惑红（仅适用于苹果醋味饮料），g/L | ≤ | 0.02 | GB 5009.141 |
| ^a 展青霉素，μg/L | ≤ | 10 | GB 5009.185 |

注：相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1；

a 仅适用于苹果醋味饮料；

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，/25mL | 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：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

*该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的规定。

2.6 食品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 GB12695 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、总酸、可溶性固形物、pH值、菌落总数测定、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、酿造食醋、浓缩果汁或植物提取液（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、重瓣红玫瑰浸提液）为主要原料，辅以白砂糖或果葡糖浆、蜂蜜、低聚果糖、木糖醇、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、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、聚葡萄糖、果胶、黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红），食用香精（苹果味香精、葡萄味香精、草莓味香精、柠檬味香精、玫瑰味香精），经调配、过滤、灭菌、灌装而成。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 的规定。

民权陆贞饮品有限公司

Q B