



410056S-2018



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0006S-2018

---

# 果醋茶饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

## 前 言

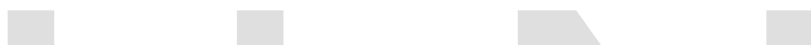
本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光。

本标准代替了 Q/HMY0006S-2016（2016.03.09 发布），相比较不同点如下：

---增加或删减了食品原料，完善了产品描述；



# 果醋茶饮料

## 1 范围

本标准规定了果醋茶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、浓缩苹果汁、苹果原醋、果葡糖浆、蜂蜜、速溶红茶粉、食用盐、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、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、维生素C、食用香精(冰红茶香精、柠檬香精、冰凉香精)中的几种或多种为原料,经预处理、调配、过滤、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果醋茶饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合GB/T 18187的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.6 速溶红茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.10 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 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.15 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.17 冰红茶香精、柠檬香精、冰凉香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,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	棕红色或淡黄色	
气、滋、味	具有醋和茶的气味,酸甜适中	
杂质	无肉眼可见外来杂质,久置后允许有少量沉淀	

## 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	检测方法
可溶性固形物(20° C,折光计法),%	≥ 4.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750
总砷(以 As 计),mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
复合磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计),g/L	≤ 5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜),g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素,μg/L	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ,mg/L	≤ 20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

注: a 仅适用于金属罐装产品。

## 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
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 3、※指该指标严于食品安全国家标准。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、浓缩苹果汁、苹果原醋、果葡糖浆、蜂蜜、速溶红茶粉、食用盐、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、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、维生素C、冰红茶香精、柠檬香精、冰凉香精中的几种或多种为原料,经预处理、调配、过滤、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果醋茶饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准内容规定了果醋茶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB 7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司