



410402S-2018



郑州中润实业有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2018

果醋饮料

2018-01-31 发布

2018-01-31 实施

郑州中润实业有限公司 发布

前 言

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

本标准由郑州中润实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨彬、潘明智。

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（经粗滤、精滤、二级反渗透）、苹果原醋、浓缩苹果汁、红枣浓缩汁为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、诱惑红、日落黄、胭脂红、苹果味香精、红枣味香精中的多种，经调配、过滤、高温瞬时灭菌、灌装而制成的果醋饮料（其中苹果醋饮料苹果原醋添加量 $\geq 5\%$ 、苹果汁含量 $\leq 10\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 17325 和 GB/T 18963 的要求。
- 2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 红枣浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 苹果味香精、红枣味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺氨酸钾应符合 GB 25540 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	均匀的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定。
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	无肉眼可见的外来杂质	

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), %	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5-5.5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	仅限苹果醋饮料 ≥ 3	GB/T 12456
	除苹果醋饮料外的其它饮料 ≥ 0.5	
苹果酸, g/kg	仅限苹果醋饮料 50-1000	GB 5009.157
柠檬酸, g/kg	仅限苹果醋饮料 ≤ 300	GB 5009.157
乳酸, g/kg	仅限苹果醋饮料 < 250	SN/T 2007
游离矿酸, g/kg	仅限苹果醋饮料 不得检出	GB/T 5009.41 或 GB 5009.233
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
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 (仅适用于添加阿斯巴甜的饮料)	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/kg (仅适用于添加三氯蔗糖的饮料)	≤ 0.25	GB 22255
日落黄, g/kg (仅适用于同时添加日落黄、柠檬黄的饮料)	≤ 0.05	GB 5009.35

柠檬黄, g/kg (仅适用于同时添加日落黄、柠檬黄的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/kg (仅适用于添加胭脂红的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg (仅适用于添加诱惑红的饮料)	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适合于易拉罐产品。			

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 ^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 (/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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌、酵母菌指标严于国家标准 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 JJF1070 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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

果醋饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、苹果原醋、浓缩苹果汁、红枣浓缩汁为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（AK糖）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、诱惑红、日落黄、胭脂红、苹果味香精、红枣味香精中的多种，经调配、过滤、高温瞬时灭菌、灌装而制成的果醋饮料（其中苹果醋饮料苹果原醋添加量 $\geq 5\%$ 、苹果汁含量 $\leq 10\%$ ）。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》等标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州中润食品有限公司