



410111S-2018



河南新升食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2018

---

# 苹果醋味饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

河南新升食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南新升食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽辉。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、苹果原醋、白砂糖、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色、苹果味香精为原料，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 10% 的苹果醋味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 苹果味香精应符合 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	指 标	检 验 方 法
性状	液体	从样品中取出适量, 倒入一洁净的烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	淡棕红色	
气、滋味	具有苹果和苹果醋特有的气味, 滋味柔和, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 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
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0-6.0	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
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	≤ 0.3	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾, g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤ 10	GB 5009.34

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采 样 方 案 * 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 中第二法
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 中第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注:1、 <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 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、*霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101					

## 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他要求

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

## 编制说明

苹果醋味饮料是以深井水（经粗滤、反渗透）、苹果原醋、白砂糖、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色、苹果味香精为原料，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 10% 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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》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。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南新升食品有限公司

Q B