



410124S-2018



河南天方原创食品股份有限公司企业标准

Q/HTY 0001S-2018

---

# 复合果醋饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

河南天方原创食品股份有限公司 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。

本标准由河南天方原创食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨士军、杨华、邓敏。

本标准自发布实施日期替代 Q/HTY0001S-2015。

H N

Q B

# 复合果醋饮料

## 1 范围

本标准规定了复合果醋饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水为水源（经过滤、反渗透），陈皮、菊花、红枣、乌梅、山楂、甘草、黄精的水提取物，浓缩苹果汁、酿造食醋为原料，辅以柠檬酸、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾，经调配、灌装、巴氏杀菌而制成的复合果醋饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 陈皮、菊花、乌梅、山楂、甘草、黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 的规定。

2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB2719 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性 状	透明液体	将样品开盖后倒入无色透明容器中，于自然光线下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	浅棕色	
气 味	具有本品特有的气味	
滋 味	酸甜适口，具有本品特有的口感	
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（以 20℃折光计法），%	≥	3.0	GB/T 12143
pH 值		2.5-5.5	GB 5009.237
铅（Pb），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
总砷（As），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
二氧化硫残留量（SO <sub>2</sub> ）mg/L	≤	10	GB 5009.34
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/L	≤	0.6	GB 5009.263

### 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
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
*霉菌，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、\*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 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

复合果醋饮料是以地下水为水源（经过滤、反渗透），陈皮、菊花、红枣、乌梅、山楂、甘草、黄精的水提取物，浓缩苹果汁、酿造食醋为原料，辅以柠檬酸、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾，经调配、灌装、巴氏杀菌而制成的复合果醋饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》相关标准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。

河南天方原创食品股份有限公司