



410126S-2018



河南天方原创食品股份有限公司企业标准

Q/HTY 0002S-2018

风味果醋饮料

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：杨华、李蕊、刘华。

本标准自发布实施日期替代 Q/HTY0002S-2015。

H N

Q B

风味果醋饮料

1. 范围

本标准规定了风味果醋饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水为水源（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、浓缩橙汁、枣浓缩汁、草莓浓缩汁）、食用醋（苹果醋、山楂醋、红枣醋、酿造食醋）、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、木糖醇为原料，辅以柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色素、胭脂红、日落黄、山梨酸钾、香精（苹果香精、山楂香精、橙香精、红枣香精、草莓香精），经调配、灌装、巴氏杀菌而制成的风味果醋饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.5 枣浓缩汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.6 草莓浓缩汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.7 食用醋（苹果醋、山楂醋、红枣醋、酿造食醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 焦糖色素应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 香精（苹果香精、山楂香精、橙香精、红枣香精、草莓香精）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	试验方法
性 状		透明溶液	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	苹果味果醋饮料	红褐色	
	山楂味果醋饮料	淡红色	
	橙味果醋饮料	橙黄色	
	红枣味果醋饮料	深红色	
	草莓味果醋饮料	鲜红色	
气 味	苹果味果醋饮料	具有苹果的香气，香气协调柔和	
	山楂味果醋饮料	具有山楂的香气，香气协调柔和	
	橙味果醋饮料	具有橙子的香气，香气协调柔和	
	红枣味果醋饮料	具有红枣的香气，香气协调柔和	
	草莓味果醋饮料	具有草莓的香气，香气协调柔和	
滋 味		味感纯正、爽口、酸甜适中	
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），%	≥	4	GB/T12143
总酸（以乙酸计），g/L	≥	1	GB/T 12456
铅（Pb），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
总砷（As），mg/L	≤	0.2	GB5009.11
二氧化硫残留量（SO ₂ ）mg/L	≤	10	GB 5009.34
①展青霉素/（μg/L）	≤	10	GB 5009.185
山梨酸钾，g/L	≤	0.5	GB 5009.28
安赛蜜，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/L		0.65	GB 5009.97

	≤		
②胭脂红, g/L	≤	0.05	GB 5009.35
③日落黄, g/L	≤	0.10	GB 5009.35
阿斯巴甜, g/L	≤	0.6	GB 5009.263
①仅适用于苹果味果醋饮料和山楂味果醋饮料。			
②仅适用于苹果味果醋饮料、山楂味果醋饮料、红枣味果醋饮料、草莓味果醋饮料。			
③仅适用于山楂味果醋饮料、橙味果醋饮料、红枣味果醋饮料、草莓味果醋饮料。			

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
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、可溶性固形物、总酸、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

本标准适用于以地下水为水源（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、浓缩橙汁、枣浓缩汁、草莓浓缩汁）、食用醋（苹果醋、山楂醋、红枣醋、酿造食醋）、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、木糖醇为原料，辅以柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色素、胭脂红、日落黄、山梨酸钾、香精（苹果香精、山楂香精、橙香精、红枣香精、草莓香精），经调配、灌装、巴氏杀菌而制成的风味果醋饮料。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》和 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

QB