



410583S-2018



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0022S-2018

果醋饮料

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由山西优珍食品饮料有限公司及分公司辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星，李小召。

本标准适用于：辉县市优珍饮品有限公司

山西优珍食品饮料有限公司

地址：太原市杏花岭区北河湾67-1号

新乡市优珍饮品有限公司

地址：新乡市凤泉区宝山东路184号

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩菠萝汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩梅子汁）、水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、菠萝原醋、山楂原醋、葡萄原醋、梅子原醋）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜蜜素、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、食用香精（苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、梅子香精、蜂蜜香精）等中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、包装而制成的果醋饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩菠萝汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩梅子汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、菠萝原醋、山楂原醋、葡萄原醋、梅子原醋）应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.23 食用香精（苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、梅子香精、蜂蜜香精）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		要 求	试验方法
性 状		均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	苹果醋风味饮料	浅褐色	
	红枣果醋饮料	浅棕红色	
	蓝莓果醋饮料	浅蓝褐色	
	菠萝果醋饮料	浅黄色	
	山楂果醋饮料	浅红褐色	
	葡萄果醋饮料	浅紫色	
	梅子果醋饮料	浅黄色	
气、滋 味	苹果醋风味饮料	具有苹果应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	红枣果醋饮料	具有红枣应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	蓝莓果醋饮料	具有蓝莓应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	菠萝果醋饮料	具有菠萝应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	山楂果醋饮料	具有山楂应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	葡萄果醋饮料	具有葡萄应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	梅子果醋饮料	具有梅子应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，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	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % \geq	0.5	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计), g/100ml \leq	1.5	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
锌, 铜, 铁总和 ^a , mg/L \leq	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L \leq	0.30	GB/T 5009.140
甜蜜素, g/L \leq	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/L \leq	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L \leq	0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/L \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/L \leq	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/L \leq	0.05	GB 5009.141
胭脂红, g/L \leq	0.025	GB 5009.35
亮蓝, g/L \leq	0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^b , $\mu\text{g/L}$ \leq	10	GB 5009.185
注: ^a 仅适用于易拉罐产品 ^b 仅适用于苹果醋风味饮料。 ^c 相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) \leq	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) \leq	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 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 值的样品件数; 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。

注: 霉菌、酵母指标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 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; 营养强化剂应符合 GB14880 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

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、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

果醋饮料以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩菠萝汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩梅子汁）、水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、菠萝原醋、山楂原醋、葡萄原醋、梅子原醋）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜蜜素、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、食用香精（苹果香精、红枣香精、蓝莓香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、梅子香精、蜂蜜香精）等中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、包装而制成的果醋饮料。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》的规定，参照 GB 10789《饮料通则》、GB/T 19297《果、蔬汁饮料卫生标准》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

辉县市优珍饮品有限公司

QB