



410439S-2018



郑州新绿食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0003S-2018

果味醋饮料

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

郑州新绿食品有限公司 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。

本标准由郑州新绿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张宝贵。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZXS 0003S-2017。

H N

Q B

果味醋饮料

1 范围

本标准规定了果味醋饮料的分类、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、反渗透处理）、苹果原醋、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁中的几种为主要原料，辅以白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、胭脂红）、苹果味香精、红枣味香精中的几种，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5%的果味醋饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 深井水应符合 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、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.13 苹果味香精、红枣味香精应符合 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 烧杯或白瓷杯中， 在自然光线下用肉 眼观察性状、色泽、 杂质，嗅其气味，
色 泽	淡棕红色 棕红色	
气、滋味	具有该品种特有的 气味，滋味柔和，酸 甜适口，无异味	在自然光线下用肉 眼观察性状、色泽、 杂质，嗅其气味，
	具有该品种特有的 气味，滋味柔和，酸 甜适口，无异味	

		口, 无异味	然后以温开水漱口, 品其滋味。
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	2.5-5.5	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
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.32	GB 5009.97
^b 柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L	≤ 10	GB 5009.34

注: ^a展青霉素仅适用于苹果味醋饮料;
^b柠檬黄仅适用于苹果味醋饮料;

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 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)				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、^a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 和 GB 12695 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果味醋饮料是以深井水（经过滤、反渗透处理）、苹果原醋、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁中的几种为主要原料，辅以白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、胭脂红）、苹果味香精、红枣味香精中的几种，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 5% 的果味醋饮料。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 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。

本标准规定了果味醋饮料的分类、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、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

郑州新绿食品有限公司

QB