



410745S-2018



永生堂饮品股份有限公司企业标准

Q/YST 0002S-2018

果醋饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

永生堂饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由永生堂饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿红玲。

本标准自发布实施日起替代 Q/YST 0002S-2017（备案号 412659S-2017，2017-11-09 发布实施）。

MIN
QB

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或生活饮用水为水源（经过滤、一级反渗透）、苹果原醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精），经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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 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 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 苹果酸应符合 GB 1886.40 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 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精应符合 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	检 验 方 法
-----	-----	---------

性 状		液 体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 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, 应符合表 1 的规定。
色 泽	苹果醋味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致.	
	草莓醋饮料	浅棕红色, 色泽均匀一致	
	山楂醋饮料	浅棕红色, 色泽均匀一致	
	蓝莓醋饮料	浅紫蓝色, 色泽均匀一致	
	红枣醋饮料	浅棕红色, 色泽均匀一致	
气 味	苹果醋味饮料	有苹果和醋清香气味, 无异味	
	草莓醋饮料	有草莓和醋清香气味, 无异味	
	山楂醋饮料	有山楂和醋清香气味, 无异味	
	蓝莓醋饮料	有蓝莓和醋清香气味, 无异味	
	红枣醋饮料	有红枣和醋清香气味, 无异味	
滋 味	苹果醋味饮料	具有苹果和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	草莓醋饮料	具有草莓和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	山楂醋饮料	具有山楂和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	蓝莓醋饮料	具有蓝莓和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	红枣醋饮料	具有红枣和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
杂 质		无肉眼可见外来杂质, 允许有少量果汁沉淀	

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), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.25	GB/T 12456
pH 值		3.0~5.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.65	GB/T 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤	10.0	GB 5009.185
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/L	≤	0.02	GB 5009.35

注:

- a、柠檬黄仅适合于苹果醋味饮料的检测；
 b、胭脂红仅适合于山楂醋饮料、草莓醋饮料、红枣醋饮料的检测；
 c、亮蓝仅适合于蓝莓醋饮料的检测。
 相同色泽着色剂在混合使用时,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

微生物限量符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ² CFU/mL	10 ⁴ CFU/mL	GB4789.2
大肠菌群	5	2	1 CFU/mL	10 CFU/mL	GB4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	-	GB4789.4
金黄色葡萄	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB4789.10 第二法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15

*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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

果醋饮料是以深井水或生活饮用水为水源（经过滤、一级反渗透）、苹果原醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精），经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

永生堂饮品股份有限公司

2017年10月11日