



410817S-2018



洛阳尚品生物工程有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2018

苹果醋味饮料

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

洛阳尚品生物工程有限公司 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。

本标准由洛阳尚品生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡彦岭。

H N

Q B

苹果醋味饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经钠离子、微孔过滤）、浓缩苹果汁、生姜（经清洗榨汁）、酿造食醋、果葡糖浆、蜂蜜、聚葡萄糖、木糖醇、柠檬酸、苹果酸、冰醋酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、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）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、蜂蜜香精、百香果香精、姜汁香精、柠檬黄、日落黄、焦糖色、青苹果香精中的几种为原料，经调配、巴氏杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苹果醋味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 青苹果香精、蜂蜜香精、百香果香精、姜汁香精应符合 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	检测方法
性 状		透明液体	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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	苹果醋味饮料	浅棕红色	
	姜汁苹果醋味饮料	黄色	
气 味	苹果醋味饮料	具有苹果和苹果醋特有的气味，无异味	
	姜汁苹果醋味饮料	具有生姜、苹果和苹果醋特有的气味，无异味	
滋 味	苹果醋味饮料	具有苹果和苹果醋应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	姜汁苹果醋味饮料	具有生姜、苹果和苹果醋应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质，久置少量原料物质沉淀	

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
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.25	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK 糖） ^a ，g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c ，g/L	≤ 0.25	GB 22255

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
日落黄 ^c ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^d ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
a 适用于苹果醋味饮料。 b 适用于苹果醋味饮料。 c 适用于苹果醋味饮料。 d 适用于姜汁苹果醋味饮料。 e 适用于姜汁苹果醋味饮料。			

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
*霉菌（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
*酵母（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *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 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 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH 值、净含量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检

验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

苹果醋味饮料是以生活饮用水（经钠离子、微孔过滤）、浓缩苹果汁、生姜（经清洗榨汁）、酿造食醋、果葡糖浆、蜂蜜、聚葡萄糖、木糖醇、柠檬酸、苹果酸、冰醋酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、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）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、蜂蜜香精、百香果香精、姜汁香精、柠檬黄、日落黄、焦糖色、青苹果香精中的几种为原料，经调配、巴氏杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苹果醋味饮料。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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、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 GB 7101。

洛阳尚品生物工程有限公司