



410939S-2018



好彩头食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2018

果醋饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

好彩头食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好彩头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张利明。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料产品的分类、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（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、苹果原醋、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、果葡糖浆、白砂糖中的几种为主要原料，辅以环己基氨基磺酸钠（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）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精中的几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、包装加工而成的果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.4 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.20 苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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
	苹果醋味饮料	山楂醋味饮料	蓝莓醋味饮料	红枣醋味饮料	
性状	液体，汁液均匀一致	液体，汁液均匀一致	液体，汁液均匀一致	液体，汁液均匀一致	取出适量样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，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色	棕褐色	紫红色	深红色	
气味	具有苹果和醋特有的气味，无异味	具有山楂和醋特有的气味，无异味	具有蓝莓和醋特有的气味，无异味	具有红枣和醋特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜、有苹果香味，无异味	口感酸、甜、有山楂香味，无异味	口感酸、甜、有蓝莓香味，无异味	口感酸、甜、有红枣香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀				

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	2.5-3.5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以醋酸计），g/100mL	≥ 0.06	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
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L（仅适用于金属罐装产品）	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140

山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤	0.50	GB 5009.28
柠檬黄 ^b , g/L(仅适用于添加柠檬黄的产品)	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/L(仅适用于添加日落黄的产品)	≤	0.03	GB 5009.35
胭脂红 ^d , g/L(仅适用于添加胭脂红的产品)	≤	0.025	GB 5009.35
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的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	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 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

食品添加剂的使用应符合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;农药残留限量应符合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

苹果醋饮料以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、苹果原醋、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、果葡糖浆、白砂糖中的几种为主要原料，辅以环己基氨基磺酸钠（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）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精中的几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、包装加工而成的果醋饮料。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 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。

好彩头食品有限公司