



410882S-2018



河南省润果食品有限公司企业标准

Q/HRS 0005S-2018

果醋饮品

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南省润果食品有限公司 发布

前言

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

本标准由河南省润果食品有限公司、郑州市食品药品检验所提出。

本标准主要起草人：王宇坤、韩伟强。

H N

Q B

果醋饮品

1 范围

本标准规定了果醋饮品的分类、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)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁)、苹果原醋、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、枸杞香精)、山梨酸钾中的多种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 食品用香精（苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、枸杞香精）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 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,酸甜适口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750
总酸 (以乙酸计), g/kg	≥ 1.0	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	仅限添加柠檬黄的产品 ≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	仅限添加日落黄的产品 ≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	仅限添加诱惑红的产品 ≤ 0.1	GB 5009.141
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	仅限添加苋菜红的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	仅限添加亮蓝的产品 ≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
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 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; *霉菌和酵母的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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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 出厂检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果醋饮品是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁)、苹果原醋、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精、枸杞香精)、山梨酸钾中的多种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的。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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南省润果食品有限公司