



411731S-2018



安阳市丽之源食品有限公司企业标准

Q/ALS 0002S-2018

果醋味饮料

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

安阳市丽之源食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由安阳市丽之源食品有限公司提出。

本标准由安阳市丽之源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：庞瑞英。

H N

Q B

果醋味饮料

1 范围

本标准规定了果醋味饮料的分类、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（经过滤、一级反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁、苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、柿子原醋、果葡糖浆、白砂糖中的几种为原料，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：含苯丙氨酸）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精中的几种为原料，经调配、高温瞬时杀菌、灌装加工而成的果醋味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩雪莲果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.21 苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.23 苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、柿子原醋应符合 GB/T 18187 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	液体，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），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。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜，有产品特有的滋味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质	

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），% \geq	0.5	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），% \geq	0.02	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ¹ ，g/L \leq	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L \leq	0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L \leq	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L \leq	0.50	GB 5009.28

柠檬黄（以柠檬黄计） ² ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ² ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计） ³ ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计） ⁴ ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） ⁵ ，g/L	≤	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 ⁶ ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
注：1、仅适用于原辅料中添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）的产品。 2、仅适用于原辅料中添加柠檬黄、日落黄的产品。 3、仅适用于原辅料中添加胭脂红的产品。 4、仅适用于原辅料中添加苋菜红的产品。 5、仅适用于原辅料中添加亮蓝的产品。 6、仅适用于原辅料中添加苹果汁、山楂汁、苹果原醋、山楂原醋的产品。 相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大用量比例之和不应超过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1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行； 注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。 注3：*霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					

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

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 检验

出厂检验项目包括：感官、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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁、苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、柿子原醋、果葡糖浆、白砂糖中的几种为原料，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：含苯丙氨酸）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精中的几种为原料，经调配、高温瞬时杀菌、灌装加工而成的果醋味饮料。

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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

安阳市丽之源食品有限公司