



412983S-2017



济源市玉川饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0016S-2017

果醋饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

济源市玉川饮品有限公司 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。

本标准代替 Q/JYY0016S-2014《果醋饮料》。

本标准与 Q/JYY0016S-2014《果醋饮料》相比，主要变化如下：

——增加了产品分类；

本标准由济源市玉川饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑长征。

H N
Q B

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。

本标准适用于以生活饮用水为源水（经一级反渗透、过滤）、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（焦糖色、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、食用香精（醋香精、苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、柠檬香精）中的几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装加工而成的果醋饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18693 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 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 GB1886.25 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。

2.1.21 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。

2.1.22 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。

2.1.23 食用香精（醋香精、苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、柠檬香精）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，汁液均匀一致	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
色 泽		浅褐色	
气 味	苹果味果醋饮料	具有醋和苹果应有气味，无异味	
	草莓味果醋饮料	具有醋和草莓应有气味，无异味	
	蓝莓味果醋饮料	具有醋和蓝莓应有气味，无异味	
	樱桃味果醋饮料	具有醋和樱桃应有气味，无异味	
	蜜桃味果醋饮料	具有醋和蜜桃应有气味，无异味	
	柠檬味果醋饮料	具有醋和柠檬应有气味，无异味	
滋 味	苹果味果醋饮料	具有醋和苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	草莓味果醋饮料	具有醋和草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	蓝莓味果醋饮料	具有醋和蓝莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	樱桃味果醋饮料	具有醋和樱桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	蜜桃味果醋饮料	具有醋和蜜桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	柠檬味果醋饮料	具有醋和柠檬应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
杂 质		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	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100mL	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
pH 值	2.80-4.50	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
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（安赛蜜），g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/L	≤	0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
日落黄，g/L	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/L	草莓味果醋饮料	≤ 0.025	GB 5009.35
	蓝莓味果醋饮料	≤ 0.04	
胭脂红 ^b ，g/L（草莓味果醋饮料）	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/L（蓝莓味果醋饮料）	≤	0.005	GB 5009.35
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/L	≤	5.0	GB 5009.87
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加有苋菜红的饮料； b 仅适用于添加有胭脂红的饮料； c 仅适用于添加有亮蓝的饮料； 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				
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 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

果醋饮料是以生活饮用水为源水（经一级反渗透、过滤）、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（焦糖色、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、食用香精（醋香精、苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、樱桃香精、蜜桃香精、柠檬香精）中的几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌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/T 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（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。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

济源市玉川饮品有限公司

2017 年 11 月 13 日