



411318S-2017



安阳市华龙饮品有限责任公司

企业标准

Q/AHY 0006S-2017

---

# 苹果醋风味饮料

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

---

安阳市华龙饮品有限责任公司

发布

H N

Q B

## 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》。

本标准由安阳市华龙饮品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李群英、郑海明、郑晏杰。

本标准于 2017 年 05 月 19 日首次发布。

H N

Q B

# 苹果醋风味饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以地下水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆为原料、辅以柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、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、苹果香精、焦糖色、日落黄，经调配、过滤、杀菌、灌装加工而成的苹果醋风味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T18963 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 1886.224 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	从样品中取出 1 盒

色 泽	浅棕红色	(袋、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。
气 味	具有苹果和苹果醋特有的气味，无异味	
滋 味	具有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，允许少量原料沉淀	

### 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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5 GB/T 12143
pH 值		2~5 GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.3 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
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.325 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/L	≤	0.3 GB 5009.140
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 <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10.0 GB 5009.34
展青霉素, (μg/L)	≤	20 GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤	0.3 GB 5009.263

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

\*霉菌、酵母指标为严于食品安全国家标准的指标。

## 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

Q B

## 编制说明

苹果醋风味饮料是以地下水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩苹果汁、苹果原醋、白砂糖、果葡糖浆为原料、辅以柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、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、苹果香精、焦糖色、日落黄，经调配、过滤、杀菌、灌装加工而成。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》制定本企业标准，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。

安阳市华龙饮品有限责任公司

2017年05月19日

Q B