



411583S-2017



河南赵府黑米醋酿造有限公司企业标准

Q/HZMC 0001S-2017

---

# 黑米果醋饮料

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

---

河南赵府黑米醋酿造有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南赵府黑米醋酿造有限公司提出。

本标准主要起草人：赵记闯。

H N

Q B

# 黑米果醋饮料

## 1 范围

本标准规定了黑米果醋饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以浓缩苹果汁、黑米醋为主要原料，加入深井水（经粗滤、反渗透）、果葡糖浆、苹果酸、柠檬酸、山梨酸钾、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、乙基麦芽酚、日落黄、苹果香精，经调配、灌装、杀菌、包装而成黑米果醋饮料。

## 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/T 18963的规定。
- 2.1.3 黑米醋应符合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 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 22367的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.13 苹果香精应符合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	呈半透明液体，允许少量原料沉淀	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	棕红色	
气、滋味	具有苹果和食醋特有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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), %	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		2.0-4.5	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100 mL	≥	0.2	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿巴斯甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185

#### 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 (/25mL)	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。					
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

#### 2.6 食品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

食品添加剂应符合 GB2760 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、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

黑米果醋饮料是以浓缩苹果汁、黑米醋为主要原料，加入深井水（经粗滤、反渗透）、果葡糖浆、苹果酸、柠檬酸、山梨酸钾、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、乙基麦芽酚、日落黄、苹果香精，经调配、灌装、杀菌、包装而成的。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南赵府黑米醋酿造有限公司

2017年06月13日

Q B