



416754S-2020



河南鼎之德实业有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2020

果醋饮品

2020-11-13 发布

2020-11-13 实施

河南鼎之德实业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南鼎之德实业有限公司提出。

本标准由由济源市质量技术监督检验测试中心和河南鼎之德实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：卢珺珺、张丽霞。

本标准自发布实施日起替代Q/ZDS 0001S-2018（备案号：412681S-2018）。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、原醋（柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋、番茄原醋中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（浆）【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、浓缩葡萄汁、浓缩雪莲果汁、浓缩番茄汁（浆）中的一种或几种】、果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、冰糖、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、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、山梨酸钾中的几种，经调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）、包装而成的果醋饮品。

产品根据所用原料的不同分为：柿子醋饮品、草莓醋饮品、蓝莓醋饮品、山楂醋饮品、红枣醋饮品、葡萄醋饮品、雪莲果醋饮品、番茄醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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（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	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.4	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
总酸（以醋酸计），%	≥ 0.10	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5（仅限使用山梨酸钾的产品）	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
铜 ^a （以 Cu 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锌 ^a （以 Zn 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铁 ^a （以 Fe 计），mg/L	≤ 15.0	GB 5009.90
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于金属罐装饮料。

b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂原醋的产品。

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 14881 和 GB 12695 的规定。

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: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数 (非商业无菌生产的产品)、大肠菌群 (非商业无菌生产的产品)、商业无菌 (经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、原醋（柿子原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋、番茄原醋中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（浆）【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、浓缩葡萄汁、浓缩雪莲果汁、浓缩番茄汁（浆）中的一种或几种】、果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、冰糖、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、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、山梨酸钾中的几种，经调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）、包装而成的果醋饮品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鼎之德实业有限公司