



416724S-2020



郑州中润实业有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2020

---

# 果味醋饮料

2020-11-04 发布

2020-11-04 实施

---

郑州中润实业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 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》的要求编写。

本标准由郑州中润实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨彬、潘明智。

H N

Q B

# 果味醋饮料

## 1 范围

本标准规定了果味醋饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、饮料用苹果原醋、浓缩苹果汁为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、苋菜红、亮蓝、苹果味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、柿子味香精、石榴味香精、柠檬味香精、百香果味香精、草莓味香精、红薯味香精中的多种，经调配、过滤、高温瞬时灭菌、灌装而制成的果味醋饮料。

根据原辅料不同可分为：苹果果味醋饮料、红枣果味醋饮料、山楂果味醋饮料、蓝莓果味醋饮料、柿子果味醋饮料、石榴果味醋饮料、柠檬果味醋饮料、百香果果味醋饮料、草莓果味醋饮料、红薯果味醋饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.2 饮料用苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 苹果味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、柿子味香精、石榴味香精、柠檬味香精、百香果味香精、草莓味香精、红薯味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.14 维生素C应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	均匀的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，酸甜适口、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），%	≥	0.2	GB/T 12143
pH 值		2.5-5.5	GB 5009.237
总酸（以乙酸计），g/L	≥	0.5	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
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
日落黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
胭脂红 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
<p><sup>a</sup> 仅适用于易拉罐产品。</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。</p> <p>* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 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 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、饮料用苹果原醋、浓缩苹果汁为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、苋菜红、亮蓝、苹果味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、柿子味香精、石榴味香精、柠檬味香精、百香果味香精、草莓味香精、红薯味香精中的多种，经调配、过滤、高温瞬时灭菌、灌装而制成的果味醋饮料。

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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本产品类型为果味饮料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州中润实业有限公司

QB