



417202S-2020



河南世鸿生物科技饮品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0001S-2020

果醋味饮料

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

河南世鸿生物科技饮品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南世鸿生物科技饮品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王时红。

H N

Q B

果醋味饮料

1 范围

本标准规定了果醋味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、酿造食醋为主要原料，添加苹果原醋、山楂原醋中的一种或全部，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁中的一种或几种）、白砂糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、大豆膳食纤维、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红、亮蓝中的一种或几种）、食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、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、红薯味香精中的一种或几种）中的几种，经混合、调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果醋味饮料。

根据原辅料不同，产品可分为：苹果醋味饮料、红枣醋味饮料、山楂醋味饮料、蓝莓醋味饮料、柿子醋味饮料、石榴醋味饮料、柠檬醋味饮料、百香果醋味饮料、草莓醋味饮料、红薯醋味饮料、木糖醇型苹果醋味饮料、木糖醇型红枣醋味饮料、木糖醇型山楂醋味饮料、木糖醇型蓝莓醋味饮料。

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 18963、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋、苹果原醋、山楂原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜，含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 红枣香精、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、柿子香精、石榴香精、柠檬香精、百香果香精、草莓香精、红薯香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	均匀一致的液体	随机从样品中取出 1 件，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、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 的规定
色 泽	具有本品应有的颜色	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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		检 验 方 法
	木糖醇型	其他	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≤2.0	≥0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0~6.5		GB 5009.237

总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK糖） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌、铁、铜总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 ^d （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。</p> <p>3、b 展青霉素仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。</p> <p>4、c 仅适用于易拉罐产品。</p> <p>5、d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。</p> <p>6、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 ^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
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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注: 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

出厂检验项目为: 感官要求、pH 值、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、酿造食醋为主要原料，添加苹果原醋、山楂原醋中的一种或全部，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁中的一种或几种）、白砂糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、大豆膳食纤维、维生素 C、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红、亮蓝中的一种或几种）、食用香精（苹果香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、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、红薯味香精中的一种或几种）中的几种，经混合、调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果醋味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南世鸿生物科技饮品有限责任公司

QB