



412607S-2021



河南天方原创食品股份有限公司企业标准

Q/HTY 0036S-2021

# 风味醋饮料

2021-10-27 发布

2021-10-27 实施

河南天方原创食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天方原创食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨士军、邓敏、康立端、马会双。

H N

Q B

# 风味醋饮料

## 1 范围

本标准规定了风味醋饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁(浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、浓缩橙汁、枣浓缩汁、草莓浓缩汁中的一种或几种)、酿造食醋、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、木糖醇为原料，辅以柠檬酸、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）、日落黄、山梨酸钾、食品用香精（苹果香精、山楂香精、橙香精、红枣香精、草莓香精中的一种或几种），经调配、灌装、巴氏杀菌而制成的风味醋饮料。

根据原料不同分为：苹果味醋饮料、山楂味醋饮料、橙味醋饮料、红枣味醋饮料、草莓味醋饮料。

## 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/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 枣浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 草莓浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 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	指 标	检 验 方 法
-----	-----	---------

性 状		透明溶液	将样品开盖后倒入无色透明容器中，于自然光线下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，品尝其滋味
色 泽		具有本品应有的色泽	
气 味	苹果味醋饮料	具有苹果的香气，香气协调柔和	
	山楂味醋饮料	具有山楂的香气，香气协调柔和	
	橙味醋饮料	具有橙子的香气，香气协调柔和	
	红枣味醋饮料	具有红枣的香气，香气协调柔和	
	草莓味醋饮料	具有草莓的香气，香气协调柔和	
滋 味		味感纯正、爽口、酸甜适中	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

### 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
可溶性固形物（以 20℃折光计法），%	≥ 4	GB/T 12143
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 1	GB 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
日落黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.10	GB 5009.35
阿斯巴甜 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

注：a 仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂浓缩汁的产品检验。  
b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

### 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 <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

沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2、*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 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、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。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、反渗透）、浓缩果汁(浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、浓缩橙汁、枣浓缩汁、草莓浓缩汁中的一种或几种)、酿造食醋、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜、木糖醇为原料，辅以柠檬酸、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）、日落黄、山梨酸钾、食品用香精（苹果香精、山楂香精、橙香精、红枣香精、草莓香精中的一种或几种），经调配、灌装、巴氏杀菌而制成的风味醋饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南天方原创股份有限公司

Q B