



412671S-2021



新乡市洪爽饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0003S-2021

苹果醋味饮料

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

新乡市洪爽饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市洪爽饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高燕成。

H N

Q B

苹果醋味饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、精滤、二级反渗透)、果葡糖浆、苹果浓缩汁、苹果原醋（酿造食醋）、白砂糖为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜蜜素、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、苹果香精中的一种或几种，经调配、高温杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。

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 苹果浓缩汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 苹果原醋（酿造食醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	取适量样品置于无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽，性状，鉴别气味，用温开
色泽	浅棕黄色	

气味	具有产品特有的气味，无异味	水漱口，品尝滋味，检查有无明显杂质。
滋味	酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
总酸（以乙酸计），g/kg	$\geq$ 0.1	GB 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	$\leq$ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	$\leq$ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	$\leq$ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.28
日落黄 ^a ，g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	$\leq$ 20	GB 5009.185
注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测。		

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 平板计数法
*霉菌，CFU/mL $\leq$	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL $\leq$	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； *指标要求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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。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(经粗滤、精滤、二级反渗透)、果葡糖浆、苹果浓缩汁、苹果原醋(酿造食醋)、白砂糖为原料,添加柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜蜜素、山梨酸钾、焦糖色、日落黄、苹果香精中的一种或几种,经调配、高温杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。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》的有关规定,参照 GB/T 10789《饮料通则》和 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。

本产品属于果味饮料,果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市洪爽饮品有限公司