



413296S-2021



河南省世峰食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2021

# 果醋味饮料

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

河南省世峰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省世峰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省世峰食品有限公司。

本标准主要起草人：程延志。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/HSS 0002S-2020，备案号：416335S-2020，备案日期：2020-9-23 的标准。

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（经过滤、二级反渗透处理）为原料，加入果汁（浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁中的一种）、果醋（苹果原醋、蓝莓原醋、芒果原醋、草莓原醋、红枣原醋、梨原醋中的一种），辅以白砂糖、低聚果糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、柠檬酸、山梨酸钾、果葡糖浆、DL-苹果酸、柠檬酸钠、蔗糖素、冰醋酸、食用香精(苹果香精、蓝莓香精、芒果香精、草莓香精、红枣香精、梨香精中的一种)中的多种，经调配、高温杀菌、均质、灌装、封口包装而成的果汁含量不小于 5% 的果醋味饮料。

根据使用的原辅料不同，可分为：苹果醋味饮料、蓝莓醋味饮料、芒果醋味饮料、草莓醋味饮料、红枣醋味饮料、梨醋味饮料。

## 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 苹果原醋、蓝莓原醋、芒果原醋、草莓原醋、红枣原醋、梨原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 食用香精(苹果香精、蓝莓香精、芒果香精、草莓香精、红枣香精、梨香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.10 浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.16 蔗糖素应符合 GB 25531 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
可溶性固形物（20℃，折光计法） /（%）	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸（以乙酸计） /（g/L）	≥ 3.0	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
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> /（mg/L）	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> （安赛蜜） /（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计） /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
蔗糖素 <sup>c</sup> /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素 <sup>b</sup> /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
注 1：a 仅适用于金属罐装产品。 注 2：b 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果原醋的产品。 注 3：c 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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：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。					
注 3：*霉菌、酵母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 其他要求

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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、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（经过滤、二级反渗透处理）为原料，加入果汁（浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁中的一种）、果醋（苹果原醋、蓝莓原醋、芒果原醋、草莓原醋、红枣原醋、梨原醋中的一种），辅以白砂糖、低聚果糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、柠檬酸、山梨酸钾、果葡糖浆、DL-苹果酸、柠檬酸钠、蔗糖素、冰醋酸、食用香精(苹果香精、蓝莓香精、芒果香精、草莓香精、红枣香精、梨香精中的一种)中的多种，经调配、高温杀菌、均质、灌装、封口包装而成的果汁含量不小于 5%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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省世峰食品有限公司