



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

QB