



410783S-2021



河南小董董饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0002S-2021

果醋饮料

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

河南小董董饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小董董饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小董董饮品有限公司。

本标准主要起草人：罗莉、路书彦、董振磊。

本标准自发布实施日起替代Q/HXY 0002S-2020。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、草莓原醋、葡萄原醋中的一种）、浓缩果汁、浆（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂原浆、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、芒果原浆、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁中的一种）为原料，辅以食品添加剂【乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾】、食用色素【亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、桑葚味香精、杨梅味香精、青梅味香精、芒果味香精、石榴味香精、樱桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精中的一种）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋饮料。

其中，苹果醋饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋）、浓缩苹果汁为原料，辅以食品添加剂{乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾}、食用色素【柠檬黄、日落黄】、食品用香精（苹果味香精）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的的苹果汁含量 $\leq 30\%$ ，添加苹果原醋（以总酸 4%计） $\geq 5\%$ 的果醋饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：苹果醋饮料、红枣醋饮料、山楂醋饮料、蓝莓醋饮料、桑葚醋饮料、杨梅醋饮料、青梅醋饮料、芒果醋饮料、石榴醋饮料、樱桃醋饮料、草莓醋饮料、葡萄醋饮料。

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 酿造食醋（苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、草莓原醋、葡萄原醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂原浆、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、芒果原浆、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325

的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 食品用香精（苹果味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、桑葚味香精、杨梅味香精、青梅味香精、芒果味香精、石榴味香精、樱桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

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

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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，均匀一致	从样品中取出 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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 $\geq$	苹果醋饮料	3	GB 12456
	其他产品	0.1	
苹果酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料）		50~1000	GB 5009.157
柠檬酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料） $\leq$		300	GB 5009.157
乳酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料） $<$		250	SN/T 2007
游离矿酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料）		不得检出	GB 5009.233
pH 值（25℃）		2.5~6.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$		0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.5	GB 5009.28
亮蓝，g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.02	GB 5009.35
日落黄，g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.1	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg（仅添加此项的检测） $\leq$		5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^a ， $\mu\text{g/kg}$ $\leq$		20	GB 5009.185
注：1、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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			
2、a 仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋、浓缩苹果汁、山楂原浆的产品。			

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 ^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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法

*霉菌，CFU/mL	≤	15	GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15	GB 4789.15
注：a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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、pH 值、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果醋饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、草莓原醋、葡萄原醋中的一种）、浓缩果汁、浆（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂原浆、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、芒果原浆、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁中的一种）为原料，辅以食品添加剂【乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾】、食用色素【亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种】、食品用香精（苹果味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、桑葚味香精、杨梅味香精、青梅味香精、芒果味香精、石榴味香精、樱桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精中的一种）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋饮料。

其中，苹果醋饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋）、浓缩苹果汁为原料，辅以食品添加剂{乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾}、食用色素【柠檬黄、日落黄】、食品用香精（苹果味香精）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的苹果汁含量 $\leq 30\%$ ，添加苹果原醋（以总酸 4%计） $\geq 5\%$ 的果醋饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：苹果醋饮料、红枣醋饮料、山楂醋饮料、蓝莓醋饮料、桑葚醋饮料、杨梅醋饮料、青梅醋饮料、芒果醋饮料、石榴醋饮料、樱桃醋饮料、草莓醋饮料、葡萄醋饮料。

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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南小董董饮品有限公司