



410967S-2021



济源市冠盛食品有限公司企业标准

Q/JGS 0006S-2021

果醋味饮料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

济源市冠盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市冠盛食品有限公司提出。

本标准由济源市冠盛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杜振东、李县委。

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、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种)、原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种)为原料,加入白砂糖(添加或不添加)、蜂蜜、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、山梨酸钾、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、蜂蜜香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精)中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋味饮料。

产品根据所用原料的不同分为:苹果醋味饮料、山楂醋味饮料、蓝莓醋味饮料、草莓醋味饮料、红枣醋味饮料、枸杞醋味饮料、葡萄醋味饮料、柿子醋味饮料、雪莲果醋味饮料。

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 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

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

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

2.1.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精、蜂蜜香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜, 有产品特有的香味，无异味	
杂质	允许有少量原料物质沉淀，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.2 GB/T 12143
pH 值		2.0~5.0 GB/T 5750.4
总酸（以乙酸计），g/kg	≥	1.0 GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.2 GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65 GB 5009.97

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计） ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝（以亮蓝计） ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	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验； b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果原醋、山楂原醋的产品； 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

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、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种)、原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋中的一种或几种)为原料,加入白砂糖(添加或不添加)、蜂蜜、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝)、山梨酸钾、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、蜂蜜香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精)中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋味饮料。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》的要求制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

济源市冠盛食品有限公司