



411947S-2021



河南界中米醋生物科技发展有限公司企业标准

Q/HJZ 0003S-2021

果醋饮料

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

河南界中米醋生物科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南界中米醋生物科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋仁山、李蒙、芦英飞。

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、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）、蜂蜜、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋、猕猴桃原醋、山楂原醋、刺梨原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、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、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩刺梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁中的一种）为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、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、猕猴桃味香精、山楂味香精、刺梨味香精、蓝莓味香精、桑葚味香精、杨梅味香精、青梅味香精、石榴味香精、樱桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、蜂蜜香精中的一种或几种）中的几种，经调配、灭菌、灌装而制成的果醋饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：苹果醋味饮料、猕猴桃醋饮料、山楂醋饮料、刺梨醋饮料、蓝莓醋饮料、桑葚醋饮料、杨梅醋饮料、青梅醋饮料、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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.5 浓缩果汁、浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.10 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。

- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，味酸甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂物、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
总酸（以乙酸计），g/kg	≥ 0.1	GB 12456
pH 值（25℃）	2.5~6.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 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	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测；</p> <p>b 仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂原浆的产品检测；</p> <p>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。</p>			

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	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>*指标要求严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；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、pH 值、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋、猕猴桃原醋、山楂原醋、刺梨原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、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、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩刺梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁中的一种）为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、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、猕猴桃味香精、山楂味香精、刺梨味香精、蓝莓味香精、桑葚味香精、杨梅味香精、青梅味香精、石榴味香精、樱桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、蜂蜜香精中的一种或几种）中的几种，经调配、灭菌、灌装而制成的果醋饮料。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

河南界中米醋生物科技发展有限公司

QB