



411848S-2021



河南省三济中医药研究院有限公司企业标准

Q/HSY 0006S-2021

植物醋饮

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南省三济中医药研究院有限公司 发布

前 言

本标准由河南省三济中医药研究院有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国强。

H N

Q B

植物醋饮

1 范围

本标准规定了植物醋饮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酿造食醋为主要原料，添加{山楂、苹果、葡萄、桑叶、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、杜仲雄花、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）}中的一种或几种，添加或不添加蜂蜜，经过浸泡、过滤、添加益生菌（干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌中的一种或几种）调配、罐装、包装而成的植物醋饮。

根据产品所用原料的不同进行分类命名。

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 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年第 6 号的规定。

2.1.3 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.4 干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌应符合《可用于食品的菌种名单卫办监督发》(2010) 65 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 荷叶、桑叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.8 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.9 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

2.1.10 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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），g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸，g/100mL	≥ 0.1	GB 12456
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36

注：a 仅限于添加苹果、山楂的产品检验；
b 仅限于添加杏仁的产品检验。

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		
乳酸菌，CFU/mL	≥	10 ⁶			GB 4789.35	
大肠菌群，CFU/mL		5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15	
*酵母，CFU/mL	≤	10			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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、乳酸菌、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造食醋为主要原料，添加{山楂、苹果、葡萄、桑叶、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、杜仲雄花、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）}中的一种或几种，添加或不添加蜂蜜，经过浸泡、过滤、添加益生菌（干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌中的一种或几种）调配、罐装、包装而成的植物醋饮。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提供依据。

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。

河南省三济中医药研究院有限公司