



412919S-2022



河南味千知食品有限公司企业标准

Q/HWQZ 0002S-2022

果醋饮料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南味千知食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南味千知食品有限公司提出。

本标准由河南味千知食品有限公司起草。

本标准主要起草人：翟淑景。

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)、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、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、酸梅原醋中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加浓缩果汁(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、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种)、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、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、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、刺梨香精、猕猴桃香精、酸梅香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精中的一种或几种)中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包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)、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料,添加或不添加白砂糖、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、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精(苹果香精、蜂蜜香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精)、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成添加苹果原醋(以总酸4%计时)≥5%,苹果汁≤30%的苹果醋饮料。

产品根据所用原料的不同分为:苹果醋饮料、山楂醋饮料、蓝莓醋饮料、草莓醋饮料、红枣醋饮料、枸杞醋饮料、葡萄醋饮料、柿子醋饮料、刺梨醋饮料、猕猴桃醋饮料、酸梅醋饮料。

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、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁)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、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、酸梅原醋应符合 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 20882.2 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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

总酸（以乙酸计），g/kg（除苹果醋之外的饮料）		≥	0.5	GB 12456
铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.03	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 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg		≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg		≤	0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg		≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg		≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg		≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg		≤	0.025	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg		≤	0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg		≤	1.0	GB 5009.28
总酸（以乙酸计），g/kg	仅限苹果醋饮料	≥	3	GB 12456
苹果酸，mg/kg	仅限苹果醋饮料		50~1000	GB 5009.157
柠檬酸，mg/kg	仅限苹果醋饮料	≤	300	GB 5009.157
乳酸，mg/kg	仅限苹果醋饮料	<	250	SN/T 2007
游离矿酸	仅限苹果醋饮料		不得检出	GB 5009.233
展青霉素 ^b ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该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、防腐剂)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	10				GB 4789.15

酵母*, CFU/mL	10				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
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。 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

生产加工过程卫生要求应符合 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、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、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、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、酸梅原醋中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加浓缩果汁(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、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种)、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、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、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、刺梨香精、猕猴桃香精、酸梅香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精中的一种或几种)中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包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)、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料,添加或不添加白砂糖、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、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精(苹果香精、蜂蜜香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精)、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成添加苹果原醋(以总酸4%计时)≥5%,苹果汁≤30%的苹果醋饮料。

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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。