



413116S-2022



民权县非凡酒业有限公司企业标准

Q/MFJ 0001S-2022

果醋果味饮料

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

民权县非凡酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县非凡酒业有限公司提出。

本标准起草单位：民权县非凡酒业有限公司。

本标准起草人：贾云生。

H N
Q B

果醋果味饮料

1 范围

本标准规定了果醋果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地下水(经反渗透、过滤)为原料,加入水果原醋{苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、梨原醋、黄桃原醋、橙子原醋、百香果原醋、无花果原醋、芒果原醋、火龙果原醋、山竹原醋、杨梅原醋、荔枝原醋、葡萄原醋、提子原醋、橘原醋、柠檬原醋、柚子原醋、杏原醋、李子原醋、黑布林原醋、石榴原醋、猕猴桃原醋、树莓原醋、桑葚原醋、杨桃原醋、番石榴原醋、黑莓原醋、樱桃原醋、草莓原醋、香蕉原醋、菠萝原醋、榴莲原醋、红毛丹原醋、人参果原醋、龙眼原醋、木菠萝(菠萝蜜)原醋、枇杷原醋、番荔枝原醋、牛油果原醋、莲雾原醋中的一种或几种},再添加浓缩苹果汁、浓缩柿子汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙子汁、浓缩百香果汁、浓缩无花果汁、浓缩芒果汁、浓缩火龙果汁、浓缩山竹汁、浓缩杨梅汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩提子汁、浓缩橘汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩黑布林汁、浓缩石榴汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨桃汁、浓缩番石榴汁、浓缩黑莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩红毛丹汁、浓缩人参果汁、浓缩龙眼汁、浓缩木菠萝(菠萝蜜)汁、浓缩枇杷汁、浓缩番荔枝汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、乙基麦芽酚、果胶、黄原胶、木糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精[苹果香精、柿子香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、梨香精、黄桃香精、橙子香精、百香果香精、无花果香精、芒果香精、火龙果香精、山竹香精、杨梅香精、荔枝香精、葡萄香精、提子香精、橘香精、柠檬香精、柚子香精、杏香精、李子香精、黑布林香精、石榴香精、猕猴桃香精、树莓香精、桑葚香精、杨桃香精、番石榴香精、黑莓香精、樱桃香精、草莓香精、香蕉香精、菠萝香精、榴莲香精、红毛丹香精、人参果香精、龙眼香精、木菠萝(菠萝蜜)香精、枇杷香精、番荔枝香精、牛油果香精、莲雾香精中的一种或几种]中的一种或几种,添加或不添加食用色素(柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红、焦糖色中的一种或几种)、经调配、过滤、杀菌、灌装、包装加工而制成的果醋果味饮料。

根据所用原辅料不同,产品可分为:苹果醋味饮料、柿子醋味饮料、红枣醋味饮料、山楂醋味饮料、蓝莓醋味饮料、梨醋味饮料、黄桃醋味饮料、橙子醋味饮料、百香果醋味饮料、无花果醋味饮料、芒果醋味饮料、火龙果醋味饮料、山竹醋味饮料、杨梅醋味饮料、荔枝醋味饮料、葡萄醋味饮料、提子醋味饮料、橘醋味饮料、柠檬醋味饮料、柚子醋味饮料、杏醋味饮料、李子醋味饮料、黑布林醋味饮料、石榴醋味饮料、猕猴桃醋味饮料、树莓醋味饮料、桑葚醋味饮料、杨桃醋味饮料、番石榴醋味饮料、黑莓醋味饮料、樱桃醋味饮料、草莓醋味饮料、香蕉醋味饮料、菠萝醋味饮料、榴莲醋味饮料、红毛丹醋味饮料、人参果醋味饮料、龙眼醋味饮料、木菠萝(菠萝蜜)醋味饮料、枇杷醋味饮料、番荔

枝醋味饮料、牛油果醋味饮料、莲雾醋味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.2 浓缩柿子汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙子汁、浓缩百香果汁、浓缩无花果汁、浓缩芒果汁、浓缩火龙果汁、浓缩山竹汁、浓缩杨梅汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩提子汁、浓缩橘汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩黑布林汁、浓缩石榴汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨桃汁、浓缩番石榴汁、浓缩黑莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩红毛丹汁、浓缩人参果汁、浓缩龙眼汁、浓缩木菠萝（菠萝蜜）汁、浓缩枇杷汁、浓缩番荔枝汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、梨原醋、黄桃原醋、橙子原醋、百香果原醋、无花果原醋、芒果原醋、火龙果原醋、山竹原醋、杨梅原醋、荔枝原醋、葡萄原醋、提子原醋、橘原醋、柠檬原醋、柚子原醋、杏原醋、李子原醋、黑布林原醋、石榴原醋、猕猴桃原醋、树莓原醋、桑葚原醋、杨桃原醋、番石榴原醋、黑莓原醋、樱桃原醋、草莓原醋、香蕉原醋、菠萝原醋、榴莲原醋、红毛丹原醋、人参果原醋、龙眼原醋、木菠萝(菠萝蜜)原醋、枇杷原醋、番荔枝原醋、牛油果原醋、莲雾原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 苹果香精、柿子香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、梨香精、黄桃香精、橙子香精、百香果香精、无花果香精、芒果香精、火龙果香精、山竹香精、杨梅香精、荔枝香精、葡萄香精、提子香精、橘香精、柠檬香精、柚子香精、杏香精、李子香精、黑布林香精、石榴香精、猕猴桃香精、树莓香精、桑葚香精、杨桃香精、番石榴香精、黑莓香精、樱桃香精、草莓香精、香蕉香精、菠萝香精、榴莲香精、红毛丹香精、人参果香精、龙眼香精、木菠萝(菠萝蜜)香精、枇杷香精、番荔枝香精、牛油果香精、莲雾香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB 25541 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	从样品中取出 1 瓶，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味	
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
pH 值 (25℃)	2.5-5.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a （又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
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 ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：1、 ^a 适用于添加该食品添加剂的产品； ^b 适用于添加苹果原醋、山楂原醋、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品； 2、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超过 1。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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

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

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、可溶性固形物、pH 值、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。

H N

Q B

编制说明

本标准是以地下水(经反渗透、过滤)为原料,加入水果原醋{苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、梨原醋、黄桃原醋、橙子原醋、百香果原醋、无花果原醋、芒果原醋、火龙果原醋、山竹原醋、杨梅原醋、荔枝原醋、葡萄原醋、提子原醋、橘原醋、柠檬原醋、柚子原醋、杏原醋、李子原醋、黑布林原醋、石榴原醋、猕猴桃原醋、树莓原醋、桑葚原醋、杨桃原醋、番石榴原醋、黑莓原醋、樱桃原醋、草莓原醋、香蕉原醋、菠萝原醋、榴莲原醋、红毛丹原醋、人参果原醋、龙眼原醋、木菠萝(菠萝蜜)原醋、枇杷原醋、番荔枝原醋、牛油果原醋、莲雾原醋中的一种或几种},再添加浓缩苹果汁、浓缩柿子汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩黄桃汁、浓缩橙子汁、浓缩百香果汁、浓缩无花果汁、浓缩芒果汁、浓缩火龙果汁、浓缩山竹汁、浓缩杨梅汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩提子汁、浓缩橘汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩黑布林汁、浓缩石榴汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨桃汁、浓缩番石榴汁、浓缩黑莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩红毛丹汁、浓缩人参果汁、浓缩龙眼汁、浓缩木菠萝(菠萝蜜)汁、浓缩枇杷汁、浓缩番荔枝汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、乙基麦芽酚、果胶、黄原胶、木糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精[苹果香精、柿子香精、红枣香精、山楂香精、蓝莓香精、梨香精、黄桃香精、橙子香精、百香果香精、无花果香精、芒果香精、火龙果香精、山竹香精、杨梅香精、荔枝香精、葡萄香精、提子香精、橘香精、柠檬香精、柚子香精、杏香精、李子香精、黑布林香精、石榴香精、猕猴桃香精、树莓香精、桑葚香精、杨桃香精、番石榴香精、黑莓香精、樱桃香精、草莓香精、香蕉香精、菠萝香精、榴莲香精、红毛丹香精、人参果香精、龙眼香精、木菠萝(菠萝蜜)香精、枇杷香精、番荔枝香精、牛油果香精、莲雾香精中的一种或几种]中的一种或几种,添加或不添加食用色素(柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红、焦糖色中的一种或几种)、经调配、过滤、杀菌、灌装、包装加工而制成的果醋果味饮料。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》的规定,参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县非凡酒业有限公司