



410083S-2022



河南省森雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0017S-2022

# 发酵型水果醋饮料

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

河南省森雨饮品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈凤月、韩甜甜、张小妮。

本标准自实施之日起代替 Q/HMY 0017S-2017(备案号：412575S-2017, 2017-10-31 发布及实施)。



# 发酵型水果醋饮料

## 1 范围

本标准规定了发酵型水果醋饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)为原料，添加苹果、山楂、葡萄或其浓缩果汁(浆)中的一种或几种为原料，经清洗(或不清洗)、榨汁(或不榨汁)、发酵(添加酵母、醋酸菌)后制成的原醋，添加浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、木糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C(抗坏血酸)、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、食品用香精(苹果香精、葡萄香精、山楂香精中的一种)中的几种，经预处理、过滤、调配、灭菌、灌装(或灌装、灭菌)而成的发酵型水果醋饮料。

根据所用原辅料不同可分为：发酵型葡萄醋饮料、发酵型苹果味果醋饮料、发酵型山楂醋饮料。

## 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 苹果、山楂、葡萄应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁(浆)应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩葡萄汁(浆)、浓缩山楂汁(浆)应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 苹果香精、葡萄香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 醋酸菌是采用传统制醋的醋酸菌菌种，无杂菌，无污染。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求                   |                        | 检验方法   |
|------|----------------------|------------------------|--|
| 性状   | 液体                   |                        |  |
| 色泽   | 发酵型葡萄醋饮料             | 红紫色                    | 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。 |
|      | 发酵型苹果味果醋饮料           | 浅黄色或棕红色                |  |
|      | 发酵型山楂醋饮料             | 山楂红色                   |  |
| 气、滋味 | 发酵型葡萄醋饮料             | 具有该产品特有的气味和滋味，无异味，酸甜适中 | 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。 |
|      | 发酵型苹果味果醋饮料           | 具有该产品特有的气味和滋味，无异味，酸甜适中 |  |
|      | 发酵型山楂醋饮料             | 具有该产品特有的气味和滋味，无异味，酸甜适中 |  |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀 |                        |  |

## 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° C 折光计法)， %          | ≥ 1.0   | GB/T 12143    |
| 总酸 (以乙酸计)， g/L                  | ≥ 1.0   | GB 12456      |
| pH 值                            | 2.0~5.0 | GB 5009.237   |
| 铅 (以 Pb 计) <sup>a</sup> ， mg/L  | ≤ 0.2   | GB 5009.12    |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)， g/L               | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜)， g/L          | ≤ 0.3   | GB 5009.263   |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计)， g/L               | ≤ 0.5   | GB 5009.28    |
| 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计)， g/L | ≤ 0.3   | GB 5009.97    |

|                                |   |      |  |
|--------------------------------|---|------|--|
| 三氯蔗糖, g/kg                     | ≤ | 0.25 | GB 22255                                   |
| 胭脂红, g/L                       | ≤ | 0.05 | GB 5009.35                                 |
| 柠檬黄, g/L                       | ≤ | 0.1  | GB 5009.35                                 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg      | ≤ | 20   | GB 5009.185                                |
| 锡 <sup>c</sup> (以 Sn 计), mg/kg | ≤ | 150  | GB 5009.16                                 |
| 锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> , mg/L    | ≤ | 20   | GB 5009.13 或<br>GB 5009.14 或<br>GB 5009.90 |

备注: a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
b 仅适用于添加苹果、浓缩苹果汁(浆)、山楂、浓缩山楂汁(浆)。  
c 仅适用于易拉罐产品的检验。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 <sup>a</sup> 及限量 |    |                 |                 | 检验方法              |
|--------------|-----------------------|----|-----------------|-----------------|-------------------|
|              | n                     | c  | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/mL | 5                     | 2  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/mL | 5                     | 2  | 1               | 10              | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL  | 5                     | 0  | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 霉菌, CFU/mL   | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/mL   | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789.15        |

备注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH值、菌落总数（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

QB

## 编制说明

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)为原料,添加苹果、山楂、葡萄或其浓缩果汁(浆)中的一种或几种为原料,经清洗(或不清洗)、榨汁(或不榨汁)、发酵(添加酵母、醋酸菌)后制成的原醋,添加浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、木糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C(抗坏血酸)、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、食品用香精(苹果香精、葡萄香精、山楂香精中的一种)中的几种,经预处理、过滤、调配、灭菌、灌装(或灌装、灭菌)而成的发酵型水果醋饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省森雨饮品股份有限公司