



410083S-2022



河南省淼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

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南省森雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈风月、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)。

H N

Q B

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	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，
色泽	发酵型葡萄醋饮料	红紫色	
	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	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
	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		滋味。

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） ^a ， 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 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 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 ^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
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
Q B

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。

河南省淼雨饮品股份有限公司