



413280S-2022



冷谷红葡萄酒有限责任公司企业标准

Q/LPY 0003S-2022

# 果醋味果味饮料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

冷谷红葡萄酒有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由冷谷红葡萄酒有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：朱佳佳、陈宜君、耿红玲。

H N

Q B

# 果醋味果味饮料

## 1 范围

本标准规定了果醋味果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁中的一种），辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精中的一种或几种）中的一种或几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋味果味饮料。

根据添加原料不同可分为：苹果醋味果味饮料、草莓味醋味果味饮料、山楂味醋味果味饮料、蓝莓味醋味果味饮料、红枣味醋味果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 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 苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精应符合 GB 30616 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, 应符合表 1 的规定
色 泽	苹果醋味果味饮料	浅黄色, 色泽均匀一致.	
	草莓醋味果味饮料	浅棕红色, 色泽均匀一致	
	山楂醋味果味饮料	浅棕红色, 色泽均匀一致	
	蓝莓醋味果味饮料	浅紫蓝色, 色泽均匀一致	
	红枣醋味果味饮料	浅棕红色, 色泽均匀一致	
气 味	苹果醋味果味饮料	有苹果和醋清香气味, 无异味	
	草莓醋味果味饮料	有草莓和醋清香气味, 无异味	
	山楂醋味果味饮料	有山楂和醋清香气味, 无异味	
	蓝莓醋味果味饮料	有蓝莓和醋清香气味, 无异味	
	红枣醋味果味饮料	有红枣和醋清香气味, 无异味	
滋 味	苹果醋味果味饮料	具有苹果和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	草莓醋味果味饮料	具有草莓和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	山楂醋味果味饮料	具有山楂和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	蓝莓醋味果味饮料	具有蓝莓和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
	红枣醋味果味饮料	具有红枣和醋应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口	
杂 质		无肉眼可见外来杂质, 允许有少量果汁沉淀	

## 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), %	≥	1.0 GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.25 GB 12456
pH 值		3.0~5.0 GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜), g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤	20 GB 5009.185

柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
注： <sup>a</sup> 仅适用添加该食品添加剂的产品检验。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量符合表 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, /25 mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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、pH 值、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

本标准适用于以水（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋为原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁中的一种），辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精中的一种或几种）中的一种或几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋味果味饮料。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

冷谷红葡萄酒有限责任公司