



413476S-2022



焦作水淼饮品有限公司企业标准

Q/JSM 0001S-2022

# 苹果味果醋饮料

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

焦作水淼饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作水淼饮品有限公司提出。

本标准由焦作水淼饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘侠。

H N

Q B

# 苹果味果醋饮料

## 1 范围

本标准规定了苹果味果醋饮料的要求、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)、浓缩苹果汁、酿造苹果醋为原料、加入白砂糖(添加或不添加)、蜂蜜、重瓣红玫瑰花提取物、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、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、二氧化碳、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、苋菜红中的一种或几种)、山梨酸钾、苯甲酸钠、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)中的几种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的苹果味果醋饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 酿造苹果醋应符合 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 20882.4 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 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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 GB/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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 重瓣红玫瑰花提取物为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定，且重瓣红玫瑰花应符合原卫生部公告（2010 年 第 3 号）的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 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                   | 取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽             |  |
| 气、滋味 | 具有产品应的气、滋味，味甜、无异味     |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 |  |

## 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       |
|---|--------|---------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg  | ≤ 0.02 | GB 5009.12    |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                                   | ≤ 0.2  | GB 22255      |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg                                 | ≤ 0.3  | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg                    | ≤ 0.65 | GB 5009.97    |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg                     | ≤ 0.6  | GB 5009.263   |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg                            | ≤ 0.5  | GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg                            | ≤ 1.0  | GB 5009.28    |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256   |
| 柠檬黄（以柠檬黄计） <sup>a</sup> ，g/kg                             | ≤ 0.1  | GB 5009.35    |

|  |   |      |  |
|--|---|------|--|
| 日落黄（以日落黄计） <sup>a</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.1  | GB 5009.35                               |
| 苋菜红（以苋菜红计） <sup>a</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.05 | GB 5009.35                               |
| 诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.1  | GB 5009.141 或 SN/T 1743                  |
| 胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.05 | 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>d</sup> ，mg/L   | ≤ | 20   | GB 5009.14、<br>GB 5009.13、<br>GB 5009.90 |
| <p>注：a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。</p> <p>c 仅适用于金属罐包装的产品检验；</p> <p>* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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应超过 1。</p> |   |      |  |

## 2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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 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       |
| <p>注：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。</p> |                       |    |                 |                 |                 |

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

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩苹果汁、酿造苹果醋为原料、加入白砂糖(添加或不添加)、蜂蜜、重瓣红玫瑰花提取物、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、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、二氧化碳、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、苋菜红中的一种或几种)、山梨酸钾、苯甲酸钠、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)中的几种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的苹果味果醋饮料。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。

焦作水淼饮品有限公司