



410544S-2022



三门峡拙雅生态农业有限公司企业标准

Q/SZN 0003S-2022

# 风味醋饮料

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

三门峡拙雅生态农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由三门峡拙雅生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰。

H N

Q B

# 风味醋饮料

## 1 范围

本标准规定了风味醋饮料的分类、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)为原料,加入苹果原醋、山楂原醋、玫瑰花风味原醋、桑椹原醋中的一种或几种,添加蜂蜜、麦芽糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇一种或几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味醋饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 苹果原醋、山楂原醋、玫瑰花风味原醋、桑椹原醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糖醇应符合 GB/T 28307 的规定。

2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	均匀一致液体	从样品中取出1瓶,将本品倒入一烧杯中,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	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有各产品应有的滋、气味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质,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
pH 值	2.0-5.5	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋的产品。			
*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 <sup>a</sup> 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 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 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 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、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)为原料,加入苹果原醋、山楂原醋、玫瑰花风味原醋、桑椹原醋中的一种或几种,添加蜂蜜、麦芽糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇一种或几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味醋饮料。

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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡拙雅生态农业有限公司

H N  
Q B