



410854S-2022



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0005S-2022

发酵型苹果味果醋饮料

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩甜甜、陈风月、张小妮。

H N

Q B

发酵型苹果味果醋饮料

1 范围

本标准规定了发酵型苹果味果醋饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苹果（或浓缩苹果汁）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）后制成的苹果原醋，添加深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）、浓缩苹果汁、蜂蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、焦糖色中的几种，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）而成的果汁含量 $\geq 30\%$ 的发酵型苹果味果醋饮料。

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/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有苹果应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 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 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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、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
-----	-----	------

可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	3	GB/T 12143
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	0.1	GB 12456
pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750.4
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.04	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 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
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

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以苹果（或浓缩苹果汁）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）后制成的苹果原醋，添加深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）、浓缩苹果汁、蜂蜜、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、焦糖色中的几种，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）而成的果汁含量 $\geq 30\%$ 的发酵型苹果味果醋饮料。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》等制订本企业标准，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。

河南多福源健康食品有限公司

H N
Q B