



410855S-2022



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0003S-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），添加浓缩苹果汁、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、苹果香精中的几种，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）而成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 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。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 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，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，无异味，酸甜适中	
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° 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	≤	0.04	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^b , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg	≤	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) ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
展青霉素, 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

注：a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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。

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），添加浓缩苹果汁、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、苹果香精中的几种，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）而成的发酵型苹果味果醋饮料。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。

河南多福源健康食品有限公司

QB