



410866S-2022



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0004S-2022

葛根枳椇子果醋饮料

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

葛根枳椇子果醋饮料

1 范围

本标准规定了葛根枳椇子果醋饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、苹果原醋、果葡糖浆、浓缩苹果汁、蜂蜜、葛根提取物、枳椇子提取物为原料,添加木糖醇、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、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、山梨酸钾、苹果香精中的几种或多种,经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)而成的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的葛根枳椇子果醋饮料。

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 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 葛根提取物、枳椇子提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苹果香精应符合 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、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	浅黄色或棕红色	
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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
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) ^b , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b , 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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验;

b 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 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。

编制说明

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、苹果原醋、果葡糖浆、浓缩苹果汁、蜂蜜、葛根提取物、枳椇子提取物为原料,添加木糖醇、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、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、山梨酸钾、苹果香精中的几种或多种,经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)而成的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的葛根枳椇子果醋饮料。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