



411957S-2022



漯河微康生物科技有限公司企业标准

Q/LHWK 0033S-2022

---

# 饮料用苹果醋

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

---

漯河微康生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河微康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏九学、白海平、李占峰、张悦、栗青青。

H N

Q B

# 饮料用苹果醋

## 1 范围

本标准规定了饮料用苹果醋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苹果汁或浓缩苹果汁为原料，用水稀释或不稀释后，经过杀菌冷却后，接种马克斯克鲁维酵母、醋酸菌后发酵，然后经离心、杀菌制成的饮料用苹果醋，其他要求还应符合GB/T 30884中4.1.1相关规定。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 苹果汁应符合 GB/T 31121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 饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 马克斯克鲁维酵母应符合原国家卫生计生委2013年第16号公告的规定。

2.1.5 醋酸菌应符合附录A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
色泽	淡黄色或黄褐色	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽和性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无异物。
滋味和气味	具有该产品特有的果香气，酸甜味柔和，无异味	
性状	均匀浑浊液体，允许有少量沉淀物或絮状物	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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(以 20℃折光计)/(%)	≥ 10.0	GB/T 12143
总酸(以乙酸计)/(g/kg)	≥ 10.0	GB 12456
铅*(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.04	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185

\*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	100	10000	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) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/ (CFU/mL) ≤	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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、总酸（以乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A  
规范性附录  
醋酸菌的质量要求

A.1 原料来源

菌种经分离和培养，送中国科学院微生物研究所鉴定无误并保藏后，用冻存管和冻干管进行分管冷冻保存，工作种子传代不得超过5代。菌种每两年至少做鉴定1次。

A.2 质量要求

表 A.1 质量要求

项目		指标	检验方法
醋酸菌总数, CFU/g	≥	$1 \times 10^6$	附录 B
大肠菌群, MPN/100g	≤	3	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	10	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	10	GB 4789.15
沙门氏菌, 25g		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, 25g		不得检出	GB 4789.10
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	1.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

## 编制说明

本标准适用于以苹果汁或浓缩苹果汁为原料，用水稀释或不稀释后，经过杀菌冷却后，接种马克斯克鲁维酵母、醋酸菌后发酵，然后经离心、杀菌制成的饮料用苹果醋，其他要求还应符合GB/T 30884中4.1.1相关规定。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，参照相关国标、行标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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河微康生物科技有限公司

H N

Q B