



411994S-2022



河南冰得宝饮品有限公司企业标准

Q/HBY 0002S-2022

苹果醋味饮料

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

河南冰得宝饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冰得宝饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南冰得宝饮品有限公司。

本标准主要起草人：王亚欣。

H N

Q B

苹果醋味饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋味饮料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、苹果原醋、浓缩苹果汁为主要原料、添加果葡糖浆、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苹果香精、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色，经调配、均质或不均质、高温瞬时杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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 份，将本品倒入烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
总酸（以柠檬酸计），%		≥ 0.3	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值		2.5~5	GB 5009.237
甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg		≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾（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		≤ 0.25	GB 5009.12
*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 ^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
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
注：a 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 生产加工过程的卫生要求

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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、苹果原醋、浓缩苹果汁为主要原料、添加果葡糖浆、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苹果香精、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色，经调配、均质或不均质、高温瞬时杀菌、灌装而制成的苹果醋味饮料。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》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。

河南冰得宝饮品有限公司

H N
Q B