



413990 S-2023



河南吉翔生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

果醋饮料

2023-12-20 发布

2023-12-20 实施

河南吉翔生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉翔生物科技集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉翔生物科技集团有限公司。

本标准主要起草人：罗莉、路书彦、董振磊。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的分类、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）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、草莓原醋、葡萄原醋中的一种）、浓缩果汁、浆（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂原浆、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、芒果原浆、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁中的一种）为原料，辅以食品添加剂{乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾中的一种或几种}、食用色素（亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋饮料。

其中，苹果醋饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋）、浓缩苹果汁为原料，辅以食品添加剂{乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾}、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色）、食品用香精（苹果味香精）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的的苹果汁含量 $\leq 30\%$ ，添加苹果原醋（以总酸 4%计） $\geq 5\%$ 的果醋饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：苹果醋饮料、红枣醋饮料、山楂醋饮料、蓝莓醋饮料、桑葚醋饮料、杨梅醋饮料、青梅醋饮料、芒果醋饮料、石榴醋饮料、樱桃醋饮料、草莓醋饮料、葡萄醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造食醋（苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、草莓原醋、葡萄原醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂原浆、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、芒果原浆、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 Q/HXY 0002S-2021 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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，均匀一致	从样品中取出 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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（以乙酸计），g/kg	\geq 3(苹果醋饮料) 0.1(其他)	GB 12456
苹果酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料）	50~1000	GB 5009.157
柠檬酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料）	\leq 300	GB 5009.157
乳酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料）	$<$ 250	SN/T 2007
游离矿酸，mg/kg（仅适用于苹果醋饮料）	不得检出	GB 5009.233
pH 值（25℃）	2.5~6.0	GB 5009.237

铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743 或 GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b 仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋、浓缩苹果汁、山楂原浆的产品。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 带“*”的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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

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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、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）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋、红枣原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、草莓原醋、葡萄原醋中的一种）、浓缩果汁、浆（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、山楂原浆、浓缩蓝莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、芒果原浆、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁中的一种）为原料，辅以食品添加剂{乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾中的一种或几种}、食用色素（亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋饮料。

其中，苹果醋饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋（苹果原醋）、浓缩苹果汁为原料，辅以食品添加剂{乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾}、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色）、食品用香精（苹果味香精）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的的苹果汁含量 $\leq 30\%$ ，添加苹果原醋（以总酸 4%计） $\geq 5\%$ 的果醋饮料。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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南吉翔生物科技集团有限公司