



410019S-2023



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0005S-2023

发酵型苹果醋味饮料（杀菌型）

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：米兴才、司旭涛。

H N

Q B

发酵型苹果醋味饮料（杀菌型）

1 范围

本标准规定了发酵型苹果醋味饮料（杀菌型）要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水为原料，加入苹果原醋[苹果原醋（苹果经清洗、破碎、榨汁，加酵母发酵后，淋醋二次自然发酵，灭菌制成），添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、木糖醇、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、蔗糖香精、蜂蜜香精、苹果香精、苹果醋香精中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装制成的发酵型苹果醋味饮料（杀菌型）。

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 苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合GB 2719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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15302的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 蔗糖香精、蜂蜜香精、苹果香精、苹果醋香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 酵母应符合 GB 31639 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	均匀一致液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
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(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) ^b , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
b 仅适用于金属罐装的产品检验。		

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
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

*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 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、总酸、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

发酵型苹果醋味饮料是以水为原料，加入苹果原醋[苹果原醋（苹果经清洗、破碎、榨汁，加酵母发酵后，淋醋二次自然发酵，灭菌制成），添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、木糖醇、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、蔗糖香精、蜂蜜香精、苹果香精、苹果醋香精中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装制成的发酵型苹果醋味饮料（杀菌型）。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市米奇食品饮料有限公司