



410008S-2023



焦作市中达饮品科技有限公司企业标准

Q/JZYK 0003S-2022

果醋味饮料

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

焦作市中达饮品科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市中达饮品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩三军、宫颖超、杨印、郝莹莹、武晓敏。

H N

Q B

果醋味饮料

1 范围

本标准规定了果醋味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩柿子果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种)、原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋中的一种或几种)为原料,加入白砂糖(添加或不添加)、蜂蜜、重瓣红玫瑰花提取物、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、蜂蜜香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精中的一种或几种)中的几种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋味饮料。

根据所用原料的不同分为:苹果醋味饮料、玫瑰苹果醋味饮料、草莓苹果醋味饮料、山楂醋味饮料、蓝莓醋味饮料、草莓醋味饮料、红枣醋味饮料、枸杞醋味饮料、葡萄醋味饮料、柿子醋味饮料、雪莲果醋味饮料。

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 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩柿子果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋)应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰花提取物为水提取物,应符合 GB/T 29602 的规定,且重瓣红玫瑰花应符合原卫生部公告(2010 年 第 3 号)的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 食品用香精（苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、蜂蜜香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精）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，汁液均匀一致	从样品中取出一瓶，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，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋、气味、无异味	
杂质	允许有少量原料物质沉淀，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
可溶性固形物（20℃，折光计法）%	≥	0.1	GB/T 12143
总酸（以乙酸计），g/kg	≥	1.0	GB 12456
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/ kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；			
b、仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果原醋、山楂原醋的产品；			
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;						
注 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。						

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 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、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩柿子果汁、浓缩雪莲果汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种)、原醋(苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、柿子原醋、葡萄原醋、雪莲果原醋中的一种或几种)为原料,加入白砂糖(添加或不添加)、蜂蜜、重瓣红玫瑰花提取物、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、木糖醇、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、食用色素(焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精(苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、蜂蜜香精、葡萄香精、柿子香精、雪莲果香精、醋类增香剂香精、黑醋栗香精中的一种或几种)中的几种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋味饮料。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》制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市中达饮品有限公司

QB