



410638S-2023



河南冬夏食品饮料有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2023

红枣醋饮料

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

河南冬夏食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南冬夏食品饮料有限公司提出。

本标准起草单位：河南冬夏食品饮料有限公司。

本标准主要起草人：张汝凡、王祥、耿熠博、秦逸飞。

H N
Q B

红枣醋饮料

1 范围

本标准规定了红枣醋饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣(经挑选、浸泡，加入水、醋酸菌发酵制成红枣果醋)、生活饮用水(经过滤、二级反渗透)为原料，添加果葡糖浆、蜂蜜、红枣香精，经调配、过滤、均质、灌装、高温杀菌、包装而成红枣醋饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 红枣香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 醋酸菌是采用传统制醋的醋酸菌菌种，无杂菌，无污染。

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	透明液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅棕红色	
气味	具有红枣和红枣醋特有的气味、无异味	
滋味	具有红枣和红枣醋应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质、允许少量原料沉淀	

2.3 理化指标

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), %	≥ 4.5	GB/T 12143
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 0.8	GB 12456
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12

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 ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注： 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
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。					
3、*霉菌、酵母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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合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

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、总酸、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

红枣醋饮料是以红枣(经挑选、浸泡，加入水、醋酸菌发酵制成红枣果醋)、生活饮用水(经过滤、二级反渗透)为原料，添加果葡糖浆、蜂蜜、红枣香精，经调配、过滤、均质、灌装、高温杀菌、包装而成红枣醋饮料。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》的规定，参照GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》和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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冬夏食品饮料有限公司

H N
Q B