



411226S-2023



河南世锦生物工程有限公司企业标准

Q/HNSJ 0002S-2023

苹果醋味饮料

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

河南世锦生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南世锦生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南世锦生物工程有限公司。

本标准主要起草人：王春秋、许志飞、吕崇伟。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HNSJ 0002S-2020，备案号：414050S-2020。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，辅以白砂糖、麦芽糖或木糖醇、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、山梨酸钾、日落黄、焦糖色、乙二胺四乙酸二钠、青苹果香精、红苹果香精、蜂蜜香精、醋香精、六偏磷酸钠，经调配、过滤、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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 青苹果香精、蜂蜜香精、红苹果香精、醋香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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	呈半透明液体，允许少量原料沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	红棕色	
气、滋味	具有苹果和食醋特有的气味和滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		2.0~4.0	GB 5009.237
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥	0.2	GB 12456
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/kg）	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.263
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
日落黄/（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
六偏磷酸钠（以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
注 1：*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

沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
注 1：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、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（经二级反渗透、过滤）、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，辅以白砂糖、麦芽糖或木糖醇、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、山梨酸钾、日落黄、焦糖色、乙二胺四乙酸二钠、青苹果香精、红苹果香精、蜂蜜香精、醋香精、六偏磷酸钠，经调配、过滤、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》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。

河南世锦生物工程有限公司