



411091S-2023

永城市鹿鸣生物科技有限公司企业标准

Q/YLSK 0005S-2023

酿造蜂蜜醋饮品

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

永城市鹿鸣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由永城市鹿鸣生物科技有限公司提出。

本标准由永城市鹿鸣生物科技有限公司和新乡医学院三全学院共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、刘云侠、关海燕。

H N

Q B

酿造蜂蜜醋饮品

1 范围

本标准规定了酿造蜂蜜醋饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经加水稀释、添加酿造红曲（糯米红曲）酒精发酵、醋酸发酵，添加或不添加蜂王浆、蜂花粉、食用盐中的一种或几种，调配、陈酿或不陈酿、灌装、巴氏灭菌、包装加工而成的酿造蜂蜜醋饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 酿造红曲（糯米红曲）应符合 QB/T 5188 的规定。
- 2.1.3 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.4 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
性状	均匀液态，允许少量原料物质沉淀	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	2.0	GB 12456

注：*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平板计数法

霉菌, CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20				
沙门氏菌, /25g		5	0	0	—	GB 4789.4
注: a样品采集及处理按GB 4789.1执行。						

2.5 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经加水稀释、添加酿造红曲（糯米红曲）酒精发酵、醋酸发酵，添加或不添加蜂王浆、蜂花粉、食用盐中的一种或几种，调配、陈酿或不陈酿、灌装、巴氏灭菌、包装加工而成的酿造蜂蜜醋饮品。

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。

永城市鹿鸣生物科技有限公司

H N

Q B