



412610S-2024



亿得利葡萄酒有限公司企业标准

Q/YPY 0002S-2024

果醋味饮料

2024-10-16 发布

2024-10-16 实施

亿得利葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由亿得利葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿红玲、陈宜君。

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。

本标准适用于以饮用水为水源（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精中的一种或几种）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果醋味饮料。

根据添加原料不同可分为：苹果醋味饮料、草莓醋味饮料、山楂醋味饮料、蓝莓醋味饮料、红枣醋味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 苹果原醋应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精应符合 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	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定
色 泽	苹果醋味饮料	浅黄色，色泽均匀一致。	
	草莓醋味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	山楂醋味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	蓝莓醋味饮料	浅紫蓝色，色泽均匀一致	
	红枣醋味饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
气 味	苹果醋味饮料	有苹果和醋清香气味，无异味	
	草莓醋味饮料	有草莓和醋清香气味，无异味	
	山楂醋味饮料	有山楂和醋清香气味，无异味	
	蓝莓醋味饮料	有蓝莓和醋清香气味，无异味	
	红枣醋味饮料	有红枣和醋清香气味，无异味	
滋 味	苹果醋味饮料	具有苹果和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	草莓醋味饮料	具有草莓和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	山楂醋味饮料	具有山楂和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	蓝莓醋味饮料	具有蓝莓和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
	红枣醋味饮料	具有红枣和醋应有的滋味，滋味柔和，酸甜可口	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

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（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.25 GB 12456
pH 值		3.0~5.0 GB 5009.237
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20 GB 5009.185
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02 GB 5009.35

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、仅适用使用该添加剂的产品。

b、仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量符合表 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	GB4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	-	GB4789. 4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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 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 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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以饮用水为水源（经过滤、二级反渗透）、苹果原醋、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（苹果香精、草莓香精、山楂香精、蓝莓香精、红枣香精中的一种或几种）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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。

本产品为果味饮料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

亿得利葡萄酒有限公司