



411762S-2024



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0005S-2024

果味醋饮料

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南振宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南振宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋振廷、杨大鹏、程斟钮、王洪海、郑延刚。

H N
Q B

果味醋饮料

1 范围

本标准规定了果味醋饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（深井水经粗滤、反渗透处理）或纯净水、苹果原醋为原料，添加浓缩苹果汁、浓缩红枣汁中的一种或几种，添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食用香精（苹果香精、红枣香精、蜂蜜香精中的一种或几种）、食用盐中的几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果味醋饮料。

按照原料不同分为：苹果味果醋饮料、红枣味果醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 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 浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 食用香精（苹果香精、蜂蜜香精、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、性状 及杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口， 品其滋味。
色 泽	苹果味果醋饮料	棕黄色，色泽均匀一致	
	红枣味果醋饮料	棕红色，色泽均匀一致	
气 味	苹果味果醋饮料	具有苹果味和苹果醋味，无异味	
	红枣味果醋饮料	具有红枣味和苹果醋味，无异味	
滋 味	苹果味果醋饮料	具有苹果和苹果醋应有的滋味，口感纯正、柔和、酸 甜适口	
	红枣味果醋饮料	具有苹果醋、红枣应有的滋味，口感纯正、柔和、酸 甜适口	
杂质		无肉眼可见的外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

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（以醋酸计），g/L	≥	1.0 GB 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3 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 （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 5009.298

磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg	≤	5	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a 适用于添加相应食品添加剂的产品检测； b 适用于添加苹果原醋、浓缩苹果汁的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB2760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 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				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 4789.25 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。 注 3：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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、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。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准是以水（深井水经粗滤、反渗透处理）或纯净水、苹果原醋为原料，添加浓缩苹果汁、浓缩红枣汁中的一种或几种，添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食用香精（苹果香精、红枣香精、蜂蜜香精中的一种或几种）、食用盐中的几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果味醋饮料。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》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南振宇食品有限公司