



413247S-2025



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0022S-2025

果醋风味饮料

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准代自发布实施之日起替代 Q/HYY 0022S-2018(备案号：410583S-2018)。

本标准主要起草人： 侯宗伟、刘怀松、康永洲。

H N
Q B

果醋风味饮料

1 范围

本标准规定了果醋风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、菠萝原醋、山楂原醋、葡萄原醋、梅子原醋中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩梅子汁中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜蜜素、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、包装而制成的果醋风味饮料。

根据添加原料不同可分为：苹果醋风味饮料、红枣果醋风味饮料、蓝莓果醋风味饮料、菠萝果醋风味饮料、山楂果醋风味饮料、葡萄果醋风味饮料、梅子果醋风味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、蓝莓浓缩汁、浓缩菠萝汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩梅子汁）应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、菠萝原醋、山楂原醋、葡萄原醋、梅子原醋）应符合 GB/T 18187 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 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 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	试验方法
性 状		均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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
色 泽	苹果风味醋风味饮料	浅褐色	
	红枣果醋风味饮料	浅棕红色	
	蓝莓果醋风味饮料	浅蓝褐色	
	菠萝果醋风味饮料	浅黄色	
	山楂果醋风味饮料	浅红褐色	
	葡萄果醋风味饮料	浅紫色	
	梅子果醋风味饮料	浅黄色	
气、滋 味	苹果醋风味饮料	具有苹果应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
	红枣果醋风味饮料	具有红枣应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
	蓝莓果醋风味饮料	具有蓝莓应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
	菠萝果醋风味饮料	具有菠萝应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
	山楂果醋风味饮料	具有山楂应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
	葡萄果醋风味饮料	具有葡萄应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
	梅子果醋风味饮料	具有梅子应有的气、滋味；滋味柔和，酸甜可口，无异 味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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）， %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计）， g/100mL	≤ 1.5	GB 12456
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
锌，铜，铁总和 ^a ， mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤ 0.30	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素）， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝， g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：a 仅适用于易拉罐产品。 b 仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋、山楂原浆、浓缩苹果汁为原料的产品。 同一功能且具有数值型最大使用量的（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				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 值的样品件数；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：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 14881 和 GB 12695 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、pH 值、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

果醋风味饮料以深井水（经过滤、反渗透）、水果原醋（苹果原醋、红枣原醋、蓝莓原醋、菠萝原醋、山楂原醋、葡萄原醋、梅子原醋中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩梅子汁中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜蜜素、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、包装而制成的果醋风味饮料。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。

注：本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

辉县市优珍饮品有限公司