



410591S-2025



宝丰县自然农业科技有限公司企业标准

Q/BZNK 0001S-2025

发酵醋饮

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

宝丰县自然农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由宝丰县自然农业科技有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南工业大学、宝丰县自然农业科技有限公司、河南亿德制粉工程技术有限公司、河南亿谷坊实业有限公司、郑州谷瑞粮食工程技术有限公司、河南省农科院农产品加工所。

本文件主要起草人：陈志成、余帅兵、周红阳、李霄豫、田双起、赵志龙、李树高、毕淑静、郭银鸽。

H N

Q B

发酵醋饮

1 范围

本文件规定了发酵醋饮的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、生活饮用水为主要原料，添加醋酸菌，经发酵酿制成液体酸性调味品后，再添加料液【以丁香、山楂、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄精、葛根、黑芝麻、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或多种为原料，添加生活饮用水，经熬煮、过滤制得】，经混合、过滤后，添加蜂蜜、苯甲酸钠，经混合制成的发酵醋饮。

2 术语和定义

2.1 发酵醋饮

本标准适用于以小米、生活饮用水为主要原料，添加醋酸菌，经发酵酿制成液体酸性调味品后，再添加料液【以丁香、山楂、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄精、葛根、黑芝麻、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或多种为原料，添加生活饮用水，经熬煮、过滤制得】，经混合、过滤后，添加蜂蜜、苯甲酸钠，经混合制成的发酵醋饮。

3 要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.3 丁香、山楂、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄精、葛根、黑芝麻、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的。

3.1.4 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）》的规定。

- 3.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 醋酸菌应符合 GB 31639 的规定。

3.2 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
组织形态	液态	取样品 50 ml, 倒入一透明无色容器中, 至于明亮处, 迎光观察其组织形态、色泽、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味	
杂质	不混浊, 无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
总酸 (以乙酸计), g/100mL	\geq 1	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2760 的规定。		

3.4 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	\leq	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	\leq	20			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。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应按照JJF 1070的规定执行。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、总酸、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

本标准适用于以小米、生活饮用水为主要原料，添加醋酸菌，经发酵酿制成液体酸性调味品后，再添加料液【以丁香、山楂、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、荷叶、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄精、葛根、黑芝麻、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或多种为原料，添加生活饮用水，经熬煮、过滤制得】，经混合、过滤后，添加蜂蜜、苯甲酸钠，经混合制成的发酵醋饮。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准产品属性为饮料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宝丰县自然农业科技有限公司

QB