



411900S-2025



亿得利葡萄酒有限公司企业标准

Q/YPY 0002S-2025

果醋味饮料

2025-06-20 发布

2025-06-20 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、牛新培、陈宜君。

本标准自发布实施日起替代 Q/YPY 0002S-2024。

HN
QB

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，辅以油莎豆浓缩液、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。
- 2.1.17 油莎豆浓缩液应符合 GB 17325 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*（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，辅以油莎豆浓缩液、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