



412166S-2025



三门峡拙雅生态农业有限公司企业标准

Q/SZN 0003S-2025

风味醋饮料

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

三门峡拙雅生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡拙雅生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰。

本标准替代 Q/SZN 0003S-2022。

H N
Q B

风味醋饮料

1 范围

本标准规定了风味醋饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入柿子醋、苹果醋、山楂醋、桑椹醋、蜂蜜醋、梨醋、玫瑰花（重瓣红玫瑰）风味醋、柠檬薄荷风味醋、红枣原醋、石榴醋、樱桃醋、猕猴桃醋中的一种或多种，加入黄冰糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、小米甜酒、益生元（低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、低聚半乳糖、大豆低聚糖、菊粉中的一种或多种）、茶叶或其萃取液（红茶、茉莉花茶、白茶、乌龙茶、普洱茶、绿茶、黑茶中的一种或几种）、果蔬汁或其浓缩汁[柠檬、苹果、桑椹、山楂、樱桃、草莓、橙子、西瓜、香蕉、山竹、荔枝、蓝莓、梨、桃、杏、树莓、菠萝、芒果、番茄、石榴、火龙果、青梅、小青桔、葡萄、猕猴桃、羽衣甘蓝、玉米、胡萝卜的一种或多种]、水提物或其萃取液[红枣叶、连翘叶、桑叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]，经调配、过滤、杀菌、灌装（或者灌装后杀菌）、包装而制成的风味醋饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 柿子醋、苹果醋、山楂醋、桑椹醋、蜂蜜醋、梨醋、红枣原醋、石榴醋、樱桃醋、猕猴桃醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 玫瑰花风味醋、柠檬薄荷风味醋应符合本企业标准 Q/SZN 0002S 的规定。

2.1.4 黄冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.7麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.8赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9小米甜酒应符合本企业标准 Q/SZN 0001S 的规定
- 2.1.10低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.11低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.12聚葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.14大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.15菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.16茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.17茶叶萃取液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.19果蔬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20水提物、萃取液应符合 GB 7101 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	均匀一致液体	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	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有各产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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
pH 值	2.0-5.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。		
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
^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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入柿子醋、苹果醋、山楂醋、桑椹醋、蜂蜜醋、梨醋、玫瑰花（重瓣红玫瑰）风味醋、柠檬薄荷风味醋、红枣原醋、石榴醋、樱桃醋、猕猴桃醋中的一种或多种，加入黄冰糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、小米甜酒、益生元（低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、低聚半乳糖、大豆低聚糖、菊粉中的一种或多种）、茶叶或其萃取液（红茶、茉莉花茶、白茶、乌龙茶、普洱茶、绿茶、黑茶中的一种或几种）、果蔬汁或其浓缩汁[柠檬、苹果、桑椹、山楂、樱桃、草莓、橙子、西瓜、香蕉、山竹、荔枝、蓝莓、梨、桃、杏、树莓、菠萝、芒果、番茄、石榴、火龙果、青梅、小青桔、葡萄、猕猴桃、羽衣甘蓝、玉米、胡萝卜的一种或多种]、水提物或其萃取液[红枣叶、连翘叶、桑叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]，经调配、过滤、杀菌、灌装（或者灌装后杀菌）、包装而制成的风味醋饮料。

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 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡拙雅生态农业有限公司