



411982S-2026



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0005S-2026

发酵型果醋饮料

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩甜甜、赵佳。

本标准自发布实施日期起替代Q/HDFY 0005S-2022。

H N

Q B

发酵型果醋饮料

1 范围

本标准规定了发酵型果醋饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苹果（或浓缩苹果汁）为原料，经清洗（或不清洗）、榨汁（或不榨汁）、发酵（添加酵母、醋酸菌）后制成的苹果原醋，添加深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰浓缩液、蜂蜜、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色中的几种，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）而成的果汁含量 $\geq 30\%$ 的发酵型果醋饮料。

根据所用原辅料不同，可分为发酵型苹果味果醋饮料和发酵型玫瑰味果醋饮料。

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 苹果应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有苹果应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.13 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.14 醋酸菌是采用传统制醋的醋酸菌菌种，无杂菌，无污染。

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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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），%	≥	3	GB/T 12143
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	0.1	GB 12456
pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750.4
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^b ，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b ，mg/L	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

b 仅适用于易拉罐产品的检验。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

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。

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；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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH值、菌落总数（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以苹果（或浓缩苹果汁）为原料，经清洗（或不清洗）、榨汁（或不榨汁）、发酵（添加酵母、醋酸菌）后制成的苹果原醋，添加深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰浓缩液、蜂蜜、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色中的几种，经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）而成的果汁含量 $\geq 30\%$ 的发酵型果醋饮料。

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》等制订本企业标准，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。

河南多福源健康食品有限公司