412847S-2026

河南恋尚果饮品有限公司企业标准

Q/HLY 0006S-2026

果醋饮料

2026-09-24 发布　　2026-09-24 实施

河南恋尚果饮品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南恋尚果饮品有限公司提出。

本标准由河南恋尚果饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：张贵林。

HNQB

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的分类、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)、发酵原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、百香果原醋、酸梅原醋中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种）、蜂蜜、速溶茶粉、茶提取物或茶提取液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种）、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、白砂糖、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精、山梨酸钾中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

其中苹果醋饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、速溶茶粉、茶提取物或茶提取液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种）、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精、山梨酸钾中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成添加苹果原醋（以总酸 4%计时）≥5%，苹果汁≤30%的苹果醋饮料。

产品根据所用原料的不同分为：果醋饮料、苹果醋饮料、茶果醋饮料、茶苹果醋饮料、植物风味果醋饮料、植物风味苹果醋饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、百香果原醋、酸梅原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

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

2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 茶提取液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.28 茶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.29 速溶茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.30 姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、陈皮、桂圆、枇杷、红枣、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲

公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.31 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.32 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.33 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。

2.1.34 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.35 植物提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.36 荆芥、苦瓜、红豆、绿豆应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、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	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	口感酸、甜,有产品特有的香味，无异味	
杂质	允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质	

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
总酸（以乙酸计），g/kg	（除苹果醋之外的饮料）	≥	0.5	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.028	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg		≤	0.2	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾，g/kg		≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg		≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg		≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	仅限添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄，g/kg	仅限添加日落黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35

苋菜红，g/kg	仅限添加苋菜红的产品 ≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红,g/kg	仅限添加诱惑红的产品 ≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	仅限添加亮蓝的产品 ≤	0.02	GB 5009.35
总酸（以乙酸计），g/kg	仅限苹果醋饮料 ≥	3	GB 12456
苹果酸，mg/kg	仅限苹果醋饮料	50～1000	GB 5009.157
柠檬酸，mg/kg	仅限苹果醋饮料 ≤	300	GB 5009.157
乳酸,mg/kg	仅限苹果醋饮料 ＜	250	SN/T 2007-2007
游离矿酸	仅限苹果醋饮料	不得检出	GB 5009.233
展青霉素[a]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：＊ 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果原醋、山楂原醋的产品。 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)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 ≤	20				GB 4789.15
酵母,CFU/mL ≤	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/T 4789.21 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值；					

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

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、总酸、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、发酵原醋（苹果原醋、山楂原醋、蓝莓原醋、草莓原醋、红枣原醋、枸杞原醋、刺梨原醋、柿子原醋、葡萄原醋、猕猴桃原醋、桑葚原醋、杨梅原醋、青梅原醋、芒果原醋、石榴原醋、樱桃原醋、百香果原醋、酸梅原醋中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩刺梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种）、蜂蜜、速溶茶粉、茶提取物或茶提取液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种）、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、白砂糖、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精、山梨酸钾中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果醋饮料。

其中苹果醋饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩苹果汁、苹果原醋为原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、速溶茶粉、茶提取物或茶提取液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、普洱茶、铁观音茶、毛尖茶、茉莉花茶中的一种或几种）、植物或植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、陈皮、桂圆、枇杷、荆芥、红枣、红豆、绿豆、桂花、金银花、茉莉花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、苦瓜、甘草、薄荷中的一种或几种】、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、食用盐、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精、山梨酸钾中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成添加苹果原醋（以总酸 4%计时）≥5%，苹果汁≤30%的苹果醋饮料。

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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南恋尚果饮品有限公司