

Q/BQS

北镇市盈月农业科技有限公司企业标准

Q/BQS 0001S-2014

苹果醋饮料

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

北镇市盈月农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 19297-2003《果、蔬汁饮料卫生标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由北镇市盈月农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦志新。

本标准属首次发布。

苹果醋饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋饮料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、浓缩苹果汁（浆）为主要原料，加入 白砂糖、苹果原醋（酿造食醋），添加食品添加剂（L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、赤藓红、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精），经调配、均质、杀菌、灌装加工而制成的原果汁含量大于等于 5%（质量分数）的苹果醋饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6782 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8817 食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定方法
- GB/T 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾

GB 13737 食品添加剂 L-苹果酸
GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB/T 18187 酿造食醋
GB 19778 包装玻璃容器铅、镉、砷、锑溶出允许限量
GB 22367 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 1505 食用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 浓缩苹果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.4 苹果原醋（酿造食醋）：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.5 L-苹果酸：应符合 GB 13737 的规定。
- 3.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1987 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸钠：应符合 GB 6782 的规定。
- 3.1.9 赤藓红：应符合 GB 17512.1 的规定。
- 3.1.10 焦糖色：应符合 GB 8817 的规定。
- 3.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）：应符合 GB 22367 的规定。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 13736 的规定。
- 3.1.14 食用香精：应符合 QB/T 1505 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应具有色泽，色泽均匀一致
滋、气味	酸甜适口，滋味柔和，爽口，具有原果风味，无异味
组织形态	汁液透明，允许有少量果肉沉淀，摇动后混浊均匀，无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥ 2.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 0.6
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.05
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 10
展青霉素/（μg/kg）（mg/kg）	≤ 50

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/ml）	≤ 100
大肠菌群/（MPN/100ml）	≤ 3
霉菌/（CFU/ml）	≤ 20
酵母/（CFU/ml）	≤ 20

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL
注：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合国家相关标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

应在室温下打开包装，立即嗅其气味，品其滋味。并取约 50mL 混合均匀的被测样品，置于 100mL 透明烧杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

4.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

4.2.6 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质检部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一规格、同一台灌装机灌装的产品为一批。每批随机抽取 18 份最小独立包装。一份用于检验，一份用于备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，须由生产企业的质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官要求、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签上同时标注果汁含量。

6.2 包装

产品内包装材料采用利乐包、塑料成型品应符合 GB 9683、GB 9688 的规定，采用玻璃瓶应符合 GB 19778 的规定。外包装为纸箱的包装，应符合 GB/T 6543 的规定。外包装为聚乙烯热收缩膜的包装，包装必须封装严密。

6.3 运输

运输工具应洁净，不应与有毒有异味物资混运。搬运时应轻拿轻放，不应重压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

产品应存放在清洁、卫生、干燥、通风的库房中，不得露天存放、日晒、雨淋或靠近热源。不应与有毒、有异味物品混贮。产品离墙不少于 20cm，底部应有 10cm 以上的垫板。堆放高度适宜。在 0℃ 运输和贮存时，应有防冻措施。

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 12 个月。

