

中国饮料工业协会 行业自律标准

ZYXB/T 001-2012

苹果醋饮料

Apple vinegar beverage

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准为中国饮料工业协会发布的行业自律标准。

《苹果醋饮料》已完成国家标准制定，并上报国家标准化管理委员会，待国家标准《苹果醋饮料》发布后，该标准自动废止。

苹果醋饮料

1 范围

本标准规定了苹果醋饮料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于3.2所定义的苹果醋饮料。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T 5009.41	食醋卫生标准的分析方法
GB/T 5009.157	食品中有机酸的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10789	饮料通则
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 13432	预包装特殊膳食用食品标签通则
GB 14880	食品营养强化剂使用卫生标准
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
GB 19297	果、蔬汁饮料卫生标准
SN/T2007-2007	进出口果汁中乳酸、柠檬酸、富马酸含量检测方法 高效液相色谱法

3 术语和定义

GB 10789中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饮料用苹果醋 apple vinegar for beverage

以苹果、苹果边角料或浓缩苹果汁（浆）为原料，经酒精发酵、醋酸发酵制成的液体产品。

3.2

苹果醋饮料 apple vinegar beverage

以饮料用苹果醋为基础原料，可加入食糖和（或）甜味剂、苹果汁等，经调制而成的饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 饮料用苹果醋

- 苹果应符合相关的标准和法规；浓缩苹果汁（浆）应符合GB 17325等相关标准和法规。
- 苹果醋生产过程中不得使用粮食及其副产品、糖类、酒精、有机酸及其他碳水化合物类辅料。
- 苹果醋中的有机酸：除乙酸（醋酸）外，同时含有苹果酸、柠檬酸、酒石酸、琥珀酸等不挥发有机酸。其中，苹果酸含量不低于0.08%(总酸按4%计时)，柠檬酸、酒石酸、琥珀酸须全部检出；乳酸含量不高于0.05%。

d) 苹果醋中不得检出游离矿酸。

4.1.2 不得使用粮食等非苹果发酵产生或人工合成的食醋、乙酸、苹果酸、柠檬酸等调制苹果醋饮料。

4.1.3 其他原辅料应符合相关标准和法规。

4.2 感官要求

具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，允许有少量沉淀，无正常视力可见的外来杂质。

4.3 配料要求

在苹果醋饮料加工中，苹果醋和苹果汁的用量应符合表1的规定。

表 1 配料要求

项 目	要求
添加饮料用苹果醋（以总酸 4%计时）	≥ 5%
添加苹果汁	≤ 30%

4.4 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	要求
总酸 ^a （以乙酸计）/(g/kg)	≥ 3
苹果酸/(mg/kg)	50-1000
柠檬酸/(mg/kg)	≤ 300
乳酸/(mg/kg)	< 250
游离矿酸	不得检出
^a 添加二氧化碳的产品总酸大于等于2.5 g/kg。	

4.5 食品安全要求

应符合GB 19297、GB 2760、GB 14880的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取混合均匀的被测样品50mL于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、状态和澄清度，并在室温下嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 总酸

按GB/T 12456规定的方法检验。

5.2.2 苹果酸、柠檬酸、酒石酸、琥珀酸

按GB/T 5009.157 规定的方法检验。

5.2.3 乳酸

按 SN/T 2007-2007 规定的方法检验。

5.2.4 游离矿酸

按GB/T 5009.41 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.1.2 每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装(总体积不少于2L), 分别用于感官要求、理化要求、菌落总数、大肠菌群检验, 以及留样。

6.2 出厂检验

每批产品出厂时, 应对感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群进行检验。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准要求第4章要求的全部内容。

6.3.2 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时亦应进行。

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时;
- b) 长期停产后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与正常生产有较大差别时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验指标全部合格时, 判整批产品合格。

6.4.2 检验指标中有一项或一项以上不符合本标准时, 可在同批产品中加倍抽样复检, 以复验结果为准。若复验结果仍有一项不符合本标准, 则判定整批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

除应符合GB 7718的规定外, 还应标明苹果醋含量; 产品如声称“无糖”和“低糖”, 应符合GB 13432等相关标准和法规。

7.2 包装

包装材料和容器应符合国家相关标准和法规

7.3 运输

产品运输过程中应避免日晒、雨淋、重压, 不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光的仓库内, 仓库内应设垫高架及防鼠、防虫设施, 严禁与有毒、有害、有异味的物品混贮。

C B I A