

ICS 67.160.20
X 51



中华人民共和国国家标准

GB/T 30884—2014

苹果醋饮料

Apple vinegar beverage

2014-09-30 发布

2015-04-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位：中国饮料工业协会技术工作委员会、沈阳麦金利食品制造有限公司、沈阳农业大学、广东天地壹号饮料有限公司、河南省森雨饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：许慕侠、李羽楠、孟宪军、张鑫、徐勤学、艾学东、王三星。

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、检验规则和标签、包装、运输、贮存。本标准适用于本标准 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 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 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/T 2007—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、苹果边脚料或浓缩苹果汁(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:

- a) 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。
- b) 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。
- c) 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、琥珀酸应全部检出;乳酸含量不高于

0.05%。

d) 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)		50~1 000
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 50 mL 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 2 L),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。



GB/T 30884-2014

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-50506

定价: 14.00 元