

Q/MZT

安徽美姿堂食品科技有限公司食品安全企业标准

Q/MZT 0005S—2026

果醋饮料



2026年02月02日 发布

2026年02月09日 实施

安徽美姿堂食品科技有限公司 发布

前 言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规定》等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 果醋饮料》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等食品安全国家标准，技术指标比较了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写。

本食品安全企业标准由安徽美姿堂食品有限公司提出、起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：张虎。

本食品安全企业标准于2026年02月首次发布。



果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于过果醋饮料产品的生产、销售、检验。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 霉菌和酵母菌计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.11	食品安全国家标准 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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜



GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

《食品召回管理办法》

《食品安全抽样检验管理办法》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 果醋饮料

以果醋为主要原料，添加浓缩果汁、蜂蜜、白砂糖等辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装等工艺制作而成的果醋饮料。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存、和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定。不得添加非食用物质原料。使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定；

4.2 原料要求

果蔬汁应符合GB 17325的要求；生活饮用水应符合GB 5749的规定；白砂糖应符合GB/T 317的规定；蜂蜜应符合GB 14963的规定；不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指标	检验方法
气味、滋味	滋味和气味正常、无异味	取适量样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味；用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	均匀液体，允许有先少量沉淀	
色泽	呈白色至淡黄色，或略带微红色	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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℃时折光计法）/g/100L	≥ 1.7	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/g/100L	≥ 0.3	GB/T 12456
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.27	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/L）	≤ 0.1	GB 5009.11
锡 ^a （以Sn计）/（mg/L）	≤ 150	GB 5009.16
食品添加剂	按GB 2760的规定执行	
其他污染物限量	应符合GB 2762及国家相关公告的规定	
a 采用镀锡薄板容易包装的材料。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合 表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/（CFU/mL） $\leq$	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） $\leq$	20				GB 4789.15

4.5.1 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非制定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2 CUF/mL	10^3 CUF/mL	GB 4789.10第二法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。



7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样：按照GB/T 30642规定执行，或者在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取4个或4个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于100个销售包装，抽样量不少于4个销售包装；所抽取样品中2/3用于检验，1/3为备用样品。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格，出厂检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

- a) 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该产品合格。

b)微生物指标不合格，按GB 4789.1、《食品安全抽样检验管理办法》的规定执行。

c)除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合GB 14881、GB 23350、GB/T 6513和有关安全标准或有关规定，储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味，搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞，运输过程中不得暴晒、雨淋、严禁与有毒、有异味，有腐蚀性的货物混运。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风的仓库内、不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混贮。

8.5 产品召回管理

应符合《食品召回管理办法》。

8.6 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期按照标签要求执行。

