

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/065—2020

食品安全地方标准

甘蔗醋饮料

2021 - 05 - 30 发布

2021 - 06 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所。

本文件主要起草人：陈赶林、郑凤锦、林波、孙健、黄志、方晓纯、陆明山、张祖韬、任二芳、胡一凤、刘国明、黄显河。

食品安全地方标准

甘蔗醋饮料

1 范围

本文件规定了甘蔗醋饮料的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于甘蔗经取汁、巴氏杀菌、酒精发酵、醋酸发酵、陈酿等工艺制成的原醋为原料，或直接从甘蔗原醋为原料，添加其他食品原辅料调制而成的液体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物检验 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 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 10498	糖料甘蔗	
GB/T 12143-2008	饮料通用分析方法	
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 甘蔗原醋

以甘蔗为原料，经取汁、巴氏杀菌、酒精发酵、醋酸发酵、陈酿等工艺制成的原醋。

3.2 甘蔗醋饮料

以甘蔗原醋为原料，添加其他食品原辅料调制而成的液体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 甘蔗

应符合GB/T 10498的规定。

4.1.2 其他原辅料

应符合国家相关规定。

4.2 配料要求

在甘蔗醋饮料加工中，甘蔗原醋的用量（以总酸3.5%计时）应不低于5.0%。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	应具有该产品应有的色泽
滋味及气味	具有甘蔗发酵后特有的风味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 0.15
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥ 3.0
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.05
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

4.5 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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	100	10000
大肠菌群	5	2	1	10
霉菌	20			
酵母	20			
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为微生物指标最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

5 食品添加剂

不应添加冰醋酸, 其他食品添加剂应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

将适量样品置于干燥、清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质, 嗅其气味, 按食用方法处理后, 用温水漱口尝其滋味, 嗅其气味。

7.2 理化指标

7.2.1 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

7.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143-2008 规定中第4章规定的方法测定。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.4 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件要求时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件要求时，应按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不得丢甩，产品不得直接接触地面。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。应防止产品受到挤压、损伤等。不得直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于 10cm。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品状况确定保质期。