

ICS 67.160.20

× ××

备案号: ××××-××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2987—2016

绿色食品 果醋饮料

Green food—Fruit vinegar beverage

(报批稿)

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：四川省农业科学院质量标准与检测技术研究所、四川省农业科学院分析测试中心、农业部食品质量监督检验测试中心（成都）、中国绿色食品发展中心、四川省绿色食品发展中心、烟台金果源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：杨晓凤、张志华、宫凤影、雷绍荣、郭灵安、周白娟、苏小东、陶李、李曦、代晓航、胡莉、吕平。

绿色食品 果醋饮料

1 范围

本标准规定了绿色食品果醋饮料的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品果醋饮料。

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/T 191 包装储运图示标志

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 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.233 食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

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

3 术语和定义

GB/T 31121界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果汁（浆） fruit juice (pulp)

以水果为原料，采用物理方法（机械方法、水浸提等）制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；或在浓缩水果汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。

3.2

浓缩水果汁（浆） concentrated fruit juice (pulp)

以水果为原料，从采用物理方法制取的水果汁（浆）中除去一定量的水分制成的、加入其加工过程中除去的等量水分后可复原的制品。

3.3

果醋饮料 fruit vinegar beverage

以水果、水果汁（浆）或浓缩水果汁（浆）为原料，经酒精发酵、醋酸发酵后制成果醋，再添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的液体饮料。

4 要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 水果应符合相关绿色食品标准要求。

4.1.2 水果汁（浆）、浓缩水果汁（浆）应符合GB/T 31121的要求，且其原料水果应符合相关绿色食品标准要求。

4.1.3 其他辅料应符合相关国家标准要求。

4.1.4 加工用水应符合NY/T 391的要求。

4.1.5 食品添加剂应符合NY/T 392的要求。

4.2 生产过程

4.2.1 加工过程应符合GB 12695的规定。

4.2.2 生产过程中不应使用粮食等非水果发酵产生或人工合成的食醋、乙酸、苹果酸、柠檬酸等有机酸调制果醋饮料。

4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	取混合均匀的样品 50 mL 于洁净的烧杯中，在自然光亮处目测色泽、组织状态和杂质，嗅其气味，品尝其滋味
滋味和气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味	
组织状态	均匀液体，允许有少量沉淀	

杂质	正常视力下，无可见外来杂质	
----	---------------	--

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
总酸（以乙酸计），g/kg	添加二氧化碳的产品	≥ 2.5	GB/T 12456
	其他产品	≥ 3	
游离矿酸，mg/L		不得检出（<5）	GB 5009.233
铜，mg/kg		≤ 5	GB/T 5009.13
铁 ^a ，mg/kg		≤ 15	GB 5009.90
锌 ^a ，mg/kg		≤ 5	GB/T 5009.14
铜、铁、锌总和 ^a ，mg/kg		≤ 20	—
^a 仅限于金属罐装的果醋饮料产品。			

4.5 污染物限量和食品添加剂限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量、食品添加剂限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计）	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出（<5）	GB 5009.28
新红及其铝色淀（以新红计） ^a	不得检出（<0.5）	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计） ^a	不得检出（<0.2）	
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸钠计）	不得检出（<2）	GB 5009.97
阿力甜	不得检出（<1.0）	GB 5009.263
^a 仅限于红色的果醋饮料产品。		

4.6 微生物限量

非罐头加工工艺生产的罐装产品应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	指标	检验方法
霉菌和酵母，CFU/mL	≤ 20	GB 4789.15

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的规定，检验方法应符合JJF 1070的规定。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照4.3~4.7以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、总酸、菌落总数和大肠菌群。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

应符合GB 7718的规定；若产品声称“无糖”或“低糖”，还应符合GB 13432的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和贮存应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品果醋饮料产品申报检验项目

表 A.1~表 A.2 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂、真菌毒素项目

序号	检验项目	指标	检验方法
1	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.12
2	锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤150	GB 5009.16
3	糖精钠, mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	≤0.5	
5	二氧化硫, mg/kg	≤10	GB 5009.34
6	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^b , g/kg	≤0.05	GB 5009.35
7	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) ^b , g/kg	≤0.05	
8	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^c , g/kg	≤0.1	
9	日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^c , g/kg	≤0.1	
10	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) ^d , g/kg	≤0.025	
11	展青霉素 ^e , μg/kg	≤50	GB 5009.185
^a 仅限于金属罐装的果醋饮料产品。 ^b 仅限于红色的果醋饮料产品。 ^c 仅限于黄色的果醋饮料产品。 ^d 仅限于蓝色的果醋饮料产品。 ^e 仅限于以苹果、山楂为原料制成的果醋饮料产品。			

表 A.2 微生物项目

项目	采样方案及指标 (若非指定, 均以/25 mL 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	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10
菌落总数	≤100 CFU/mL				GB 4789.2
大肠菌群	≤0.03 MPN/mL				GB 4789.3
罐头加工工艺生产的罐装产品仅检测商业无菌, 应符合商业无菌的要求, 检验方法为 GB 4789.26。					