

# 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

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、运输和储存。  
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 年第 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	$\geq 2.5$	GB/T 12456
	其他产品	$\geq 3$	
游离矿酸,mg/L		不得检出( $<5$ )	GB 5009.233
铜,mg/kg		$\leq 5$	GB/T 5009.13
铁 <sup>a</sup> ,mg/kg		$\leq 15$	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> ,mg/kg		$\leq 5$	GB/T 5009.14
铜、铁、锌总和 <sup>a</sup> ,mg/kg		$\leq 20$	—

<sup>a</sup> 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

应分别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)	$\leq 0.1$	GB 5009.11
新红及其铝色淀(以新红计) <sup>a</sup>	不得检出( $<0.5$ )	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) <sup>a</sup>	不得检出( $<0.2$ )	
环己氨基磺酸钠及环己氨基磺酸钙(以环己氨基磺酸钠计)	不得检出( $<0.2$ )	GB 5009.97
阿力甜	不得检出( $<1$ )	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出( $<5$ )	GB 5009.28

<sup>a</sup> 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	$\leq 20$	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 年第 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、运输和储存

#### 7.1 包装

NY/T 2987—2016

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

## 7.2 运输和储存

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 <sup>a</sup> (以 Sn 计),mg/kg	≤150	GB 5009.16
3	二氧化硫,mg/kg	≤10	GB 5009.34
4	糖精钠,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	≤0.5	
6	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) <sup>b</sup> ,g/kg	≤0.05	GB 5009.35
7	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) <sup>b</sup> ,g/kg	≤0.05	
8	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) <sup>c</sup> ,g/kg	≤0.1	
9	日落黄及其铝色淀(以日落黄计) <sup>c</sup> ,g/kg	≤0.1	
10	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) <sup>d</sup> ,g/kg	≤0.025	
11	展青霉素 <sup>e</sup> ,μg/kg	≤50	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅限于金属罐装的果醋饮料产品。 <sup>b</sup> 仅限于红色的果醋饮料产品。 <sup>c</sup> 仅限于黄色的果醋饮料产品。 <sup>d</sup> 仅限于蓝色的果醋饮料产品。 <sup>e</sup> 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
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1 000 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。 <b>注:</b> <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					