

Q/RWD

瑞丽市畹町土尊醋厂企业标准

Q/RWD 0003 S—2023

水果醋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310024 S-2023
备案日期: 2023年 08月 11日

云南省食
备案号:
备案日期:

2023 - 08 - 11 发布

2023 - 08 - 14 实施

瑞丽市畹町土尊醋厂

发布

前 言

我厂生产的水果醋是以水果为主要原料，添加白砂糖、食品添加剂等辅料，经预处理、糖化、发酵、过滤、调配、灭菌、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由瑞丽市畹町土尊醋厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴水洲。

品安全企

5331

年

水果醋

1 范围

本标准规定了水果醋的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以水果为主要原料，添加白砂糖、食品添加剂等辅料，经预处理、糖化、发酵、过滤、调配、灭菌、灌装等工艺制成的水果醋。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水果：应新鲜、无虫蛀、无污染、无霉变。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的香气和滋味，无霉味及其他异味。	
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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/100mL	≤ 1.0	GB/T 5009.41

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.024	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物指标和真菌毒素限量

- 3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
- 3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

- 3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋）。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关标准和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年08月04日至2023年08月11日在微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

瑞丽市畹町土尊醋厂

备案单位（盖章）

2023年8月11日

吴水洲

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月11日