

Q/SXZ

隆阳区胜香斋食品加工厂企业标准

Q/SXZ 0001S—2024

代替 Q/SXZ 0001S-2022

复合调味酸汁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0015S-2024
备案日期: 2024年06月03日

云南省
备案
备案日

2024-06-03 发布

2024-06-09 实施

隆阳区胜香斋食品加工厂

发布

Q/SXZ 0002S—2024

前 言

我加工厂生产的复合调味酸汁是以麦麸、大米为主要原料，适量添加紫苏、藿香、薄荷、茯苓、香薷、豆蔻粉后，经过拌曲、液态发酵、过滤、调味、杀菌、冷却、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织、生产、检验、贸易、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》和GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/SXZ 0001S-2022《调味醋》。

本标准由隆阳区胜香斋食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：聂承龙。

复合调味酸汁

1 范围

本标准制定了复合调味酸汁的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以麦麸、大米为主要原料，适量添加紫苏、藿香、薄荷、茯苓、香薷、豆蔻粉后，经过拌曲、液态发酵、过滤、调味、灭菌、冷却、包装等工艺加工制成的复合调味酸汁。

2 规范性引用文件

本标准所引用的标准是必不可少的。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 麦麸：应符合 NY/T 3218 的规定。

3.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 《生活饮用水卫生标准》的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有该产品应有的色泽、色泽均匀	将适量样品倒入洁净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香气	具有该品种应有的香味、无异味	
滋味	酸味柔和、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验标准/方法
总酸（以乙酸计），g/100ml	≥	0.7 GB 12456

1

表2（续）

游离矿酸		不得检出	GB 5009.233
可溶性无盐固形物，g/100ml	≥	0.5	GB 18187

3.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验标准/方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

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 调味品规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8954的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一次工艺、生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样方法

每批产品随机抽样，基数不低于200瓶(袋)，随机抽样不少于200瓶（袋），总量不少于2000ml，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂须经本厂质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

2

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时
- 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，微生物指标有任何一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有任何一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、储存

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

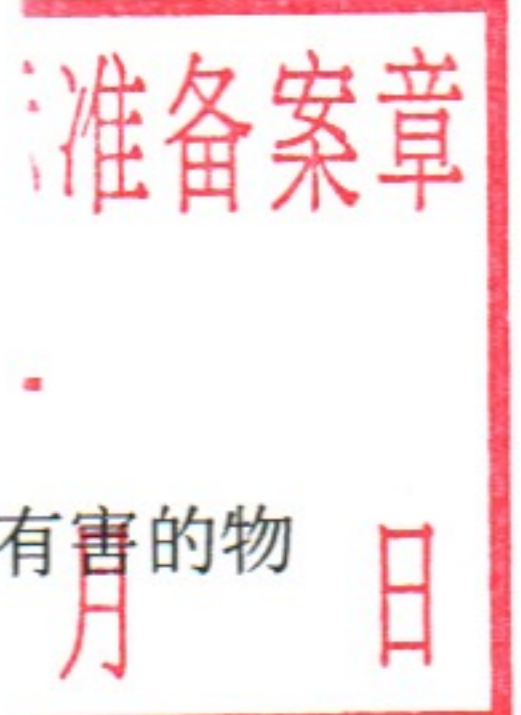
包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输中不得靠近或接触潮湿、有腐蚀性和有毒有害的物质，严防日晒雨淋。严禁与有害、易污染的物品混装，混运。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好，有防尘、防蝇，防鼠设施的库房内。堆放应离地、离墙，堆放高度以纸箱承受压力不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品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。

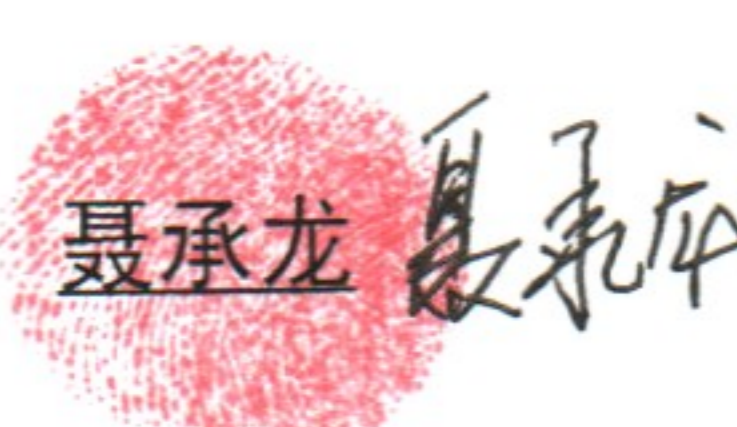
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

隆阳区胜香斋食品加工厂



备案单位（盖章）

2024年05月22日



聂承龙

备案单位主要负责人（签字）

2024年05月22日