

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》。


宣威市老余家调味品厂

备案单位(盖章)

2024 年 11 月 27 日

余云程

备案单位主要负责人(签字)

2024 年 11 月 27 日

宣威市老余家调味品厂企业标准

Q/LYJ 0008 S—2024

风味醋（调味醋）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030066S-2024
备案日期: 2024年 11月 28日

省食
品安
全
号:
期:

品

前 言

我厂生产加工的风味醋（调味醋）是以饮用水、荞麦醋、一种或多种水果或食用鲜花为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、食用盐、食品添加剂等为辅料，经清洗、调配、过滤或不过滤、灌装等加工而制成的风味醋。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市老余家调味品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余云程、吕霖。

风味醋（调味醋）

1 范围

本标准规定了风味醋（调味醋）的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、荞麦醋、一种或多种水果或食用鲜花为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、食用盐、食品添加剂等为辅料，经清洗、调配、过滤或不过滤、灌装等加工而制成的风味醋。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

按添加原料不同，可分为玫瑰花（重瓣红玫瑰）醋、桂花醋、茉莉花醋、金银花醋、菊花醋、桑葚醋、菠萝醋、刺梨醋、黑枸杞醋、百香果醋、橄榄醋、蜘蛛果醋、芒果醋、李子醋、柚子醋、葡萄醋、梨醋、橘子醋、蓝莓醋等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 荞麦醋：应符合 Q/LYJ 0005 S 的规定。

4.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、金银花、菊花：应符合 NY/T1506 的规定。

4.1.3 桑葚、菠萝、刺梨、黑枸杞、百香果、橄榄、蜘蛛果、芒果、李子、柚子、葡萄、梨、橘子、蓝莓：应新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害及霉烂，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

4.2 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。	取适量样品置于清洁的白瓷盘
气 味、滋 味	具有该产品的香味，无其它不良气味。	

组织形态	呈液态。	中，目视、鼻嗅、口尝。
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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/L $\geq$	0.5	GB 12456

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
----------------------	-----	------------

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量

按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》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760 复合调味料的规定。

4.9 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于200袋(瓶),抽样数量为12袋(瓶),样品分成2份,1份检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 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,应进行型式检验:

- a) 当原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果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。

5.5 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判定该产品合格,其它指标若有不合格时,可对备样进行复检(或从该批产品中加倍抽样),以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于风味醋的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味,符合相应的食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时,严防日晒、雨淋;应轻拿轻放,不得扔摔,应避免撞击与挤压;不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内,堆放底层应离地、离墙堆放,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。