

Q/ALQ

安宁市八街龙泉食品厂企业标准

Q/ALQ 0002 S—2021

代替 Q/ALQ 0002 S-2018

果醋（调味醋）

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010399 S-2021

备案日期: 2021 年 08 月 25 日

2021-08-25 发布

2021-08-27 实施

安宁市八街龙泉食品厂

发布

前 言

我厂生产的果醋（调味醋）是以梨、苹果等新鲜水果为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰，经清洗、破碎、榨汁、微生物液态发酵、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为我厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》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。

本标准由安宁市八街龙泉食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏学帮、魏兆成、李丽萍。

食品安
号: 530
期:

果醋（调味醋）

1 范围

本标准规定了果醋（调味醋）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以梨、苹果等新鲜水果为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰，经清洗、破碎、榨汁、微生物液态发酵、包装等工艺加工而成的果醋（调味醋）。

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

根据原料不同分为：梨醋、苹果醋、玫瑰梨醋、玫瑰苹果醋等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 梨、苹果等新鲜水果：应新鲜、成熟、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有该产品特有的正常色泽，色泽均匀。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下，目视、鼻嗅，口尝。
滋味、口感	酸味柔和、无异味。	
香气	具有水果发酵后特有的香味，无异味。	
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/100mL $\geq$	3.5	GB/T 5009.41
游离矿酸	不得检出	GB 5009.233
可溶性无盐固形物，g/100mL $\geq$	0.5	GB 18187

4.4 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/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合GB 2719 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味品的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200瓶（袋），随机抽取至少12瓶（袋），样品总量不得少于2L。样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、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，重新恢复生产时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判该产品不合格，不得复检；其它指标有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。堆放高度以方便提取为宜。



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》。



备案单位(盖章)

2021年08月10日

备案单位主要负责人(签字)

2021年08月10日