

Q/BLM

保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司企业标准

Q/BLM 0001 S—2020

代替 Q/BLM 0001 S-2016

调味醋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050030S-2020
备案日期: 2020 年 10 月 16 日

云南省
备案
备案日

2020 - 10 - 16 发布

2020 - 10 - 23 实施

保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的调味醋是以大米、麦麸为主要原料，添加薄荷、霍香、紫苏、茯苓、香薷、肉豆蔻等辅料，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《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》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/BLM 0001 S-2016《调味醋》

本标准由保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐忠。



调味醋

1 范围

本标准规定了调味醋的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米、麦麸为主要原料，添加薄荷、霍香、紫苏、茯苓、香薷、肉豆蔻等辅料，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的调味醋。

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 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准的规定，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。	取 2ml 试样置于 25ml 具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取 30ml 试样置于 50ml 烧杯中观察状态。用玻璃棒搅拌烧杯中试样，品尝滋味，闻其气味。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，酸味柔和，无异味。	
状 态	不混浊，可有少量沉淀，无正常视力可见外来异物。	

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	≥ 0.7	GB/T 5009.41

3.4 污染物限量

食品安全企业
证号: 5305
月: 年

污染物限量应符合GB 2762，其中铅指标限量应符合表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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量：

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB2761 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定检验。

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 8954的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样方法

从每批产品中随机抽样，基数不低于 200 瓶（袋），抽样数量为 12 瓶（袋）。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品必须经本公司质量检验部门抽检，经检验合格并签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项

目为：感官要求、净含量、总酸、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

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，也应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺有效大改变，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，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格，其余指标有一项不合格，可用留样复检，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。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装，混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。堆放应离地、离墙，堆放高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

标准备案章

—

月 日



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司

备案单位（盖章）

2020年10月16日



备案单位主要负责人（签字）

2020年10月16日



