

Q/LAG

隆阳区老聋子阿国醋庄企业标准

Q/LAG 0002 S—2020

代替 Q/LAG 0002 S-2017

复合调味醋

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53050017S-2020

备案日期: 2020年07月27日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2020-07-21 发布

2020-07-27 实施

隆阳区老聋子阿国醋庄

发布

前 言

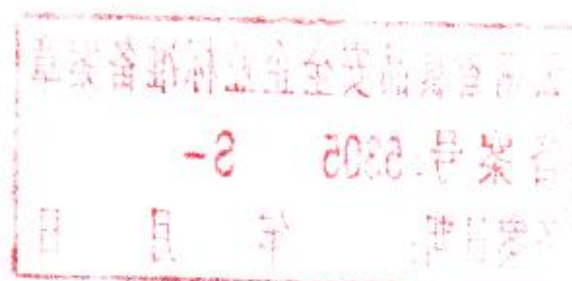
我厂生产的复合调味醋是以本厂生产的调味食醋为主要原料，添加酸木瓜汁、梅子汁等辅料，经调配、混合、杀菌、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 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/LAG 0002 S-2017《配制食醋》

本标准由隆阳区老聋子阿国醋庄提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董路。



复合调味醋

1 范围

本标准规定了复合调味醋的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以本厂生产的调味食醋为主要原料，添加酸木瓜汁、梅子汁等辅料，经调配、混合、杀菌、灌装等工艺制成的复合调味食醋。

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 调味食醋：应符合 Q/LAG 0001 S 的规定。

3.1.2 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。	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，内温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，酸味柔和，无异味，无异嗅。	
状 态	具有该产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来杂质。	

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	≥ 0.7	GB/T 5009.41

3.4 污染物限量

应符合表3的规定

安全企业标准
305 S-
年 月

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

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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中复合调味料的規定。

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

每批产品必须经本厂企业质量检验部门抽检，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、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：

- 原料、生产工艺有效大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，其余指标有任一项不合格，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。

备案章

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》。

备案单位（盖章）

2020年07月21日

备案单位主要负责人（签字）：董晓

2020年07月21日

