

Q/LAG

隆阳区老聋子阿国醋庄企业标准

Q/LAG 0001 S—2020

代替 Q/LAG 0001 S-2017

调味食醋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0016 S-2020
备案日期: 2020 年 07 月 27 日

云南省食
备案号:
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

我厂生产的调味食醋是以大米、麦麸为主要原料，添加薄荷、霍香、紫苏等辅料，经制曲、拌曲、液态发酵、煮沸灭菌、调味、过滤、冷却、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 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/LAG 0001 S-2017《调味食醋》

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。

调味食醋

1 范围

本标准制定了调味食醋的产品分类、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、紫苏等辅料，经制曲、拌曲、液态发酵、煮沸灭菌、调味、过滤、冷却、灌装等工艺制成的调味食醋。

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 产品分类

根据原辅料和工艺的不同，产品分为：调味食醋、糯米调味食醋。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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。

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 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	具有该品种应有的滋味和气味，酸味柔和，尝味不涩，无异味	
状 态	可有少量沉淀，无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

品安全企业标
5305 S-
年

项 目	指 标	检 验 方 法
总酸（以乙酸计），g/100ml	$\geq$ 0.7	GB/T 5009.41

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

4.5 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。					

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 中食醋的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8954的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

每批产品必须经本生产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。

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；

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该产品不合格；其余指标有任何一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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关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。装卸产品时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

6.4 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。产品堆放应离地、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

1 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）：老路

2020年07月21日



