

# Q/QXZ

## 隆阳区清香斋醋庄企业标准

Q/QXZ 0001S—2020

代替 Q/

### 调味醋

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53050037S-2020  
备案日期: 2020年12月29日

云南省食  
备案号  
备案日期

2020-12-29 发布

2020-12-29 实施

隆阳区清香斋醋庄 发布

## 前 言

我醋庄生产的调味醋是以麦麸、大米为主要原料，添加适量辅料，经过拌曲、液态发酵、蒸馏、过滤、配料、高温灭菌、冷却、包装等工艺加工制成。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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》制定，其中铅指标指标限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由隆阳区清香斋醋庄提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张宏倩、田义。

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以麦麸、大米为主要原料，添加适量辅料，经过拌曲、液态发酵、蒸馏、过滤、配料、高温灭菌、冷却、包装等工艺加工制成调味醋。

## 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、糯米：应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的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 感官指标

| 项 目 | 要 求             | 检验方法                              |
|-----|-----------------|-----------------------------------|
| 色 泽 | 具有本产品应有的色泽，色泽均匀 | 取适量样品倒入洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 香 气 | 具有品种应有的香味无异味    |                                   |
| 滋 味 | 酸甜柔和、无异味        |                                   |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质       |                                   |

### 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/100L | ≥ 0.7 | GB/T 5009.41 |
| 游离矿酸             | 不得检出  | GB 5009.233  |

品安全企业标  
: 5305 S-  
: 年

表2 (续)

|                  |   |     |            |
|------------------|---|-----|------------|
| 可溶性无盐固形物, g/100L | ≥ | 0.3 | GB/T 18187 |
|------------------|---|-----|------------|

### 3.4 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 | ≤   | 0.8        |
|                  |     | GB 5009.12 |

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定

表4 理化指标

| 项 目                                              | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|--------------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                                  | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/mL                                     | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, MPN/mL                                     | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行 |                       |   |                 |                 |                 |

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 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 的规定检验。

### 3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.10 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

以同一品种的原料、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

每批产品随机抽样，基数不低于 200 瓶（袋），抽样数量为 12 瓶（袋）且样品数量不少于 2kg，平均分成两份，一分供检验用，一分留样备检。

## 4.3 出厂检验

每批产品均需由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。

## 4.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目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、生产工艺有较大改变，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，微生物指标有任何一项不合格则判定该批产品为不合格，其余指标有任何一项不符合本标准要求，可用留样进行复检，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

所用包装材料和容器应符合相应食品标准及有关规定，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。装卸产品时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀、易污染的货物混贮、混放。





## 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12月29日



备案单位主要负责人(签字):张宏倩

2020年12月29日

11  
12  
13

14  
15  
16  
17