

# Q/DEB

## 云南大理洱宝实业有限公司企业标准

Q/DEB 0004 S—2020

代替 Q/DEB 0004 S-2017

### 调味酸汁

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0019 S- 2020  
备案日期: 2020 年 5 月 25 日

云南省食品安  
备案号: 532  
备案日期:

2020 - 04 - 22 发布

2020 - 05 - 25 实施

云南大理洱宝实业有限公司

发 布

## 前 言

我公司生产的调味酸汁是以鲜梅(鲜梅盐渍汁)、炖梅(炖梅汁)、木瓜(木瓜汁)配以或不配以纯净水,添加或不添加食盐、白砂糖、食品添加剂,经过滤、灭菌、灌装而成。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、其中铅的限量指标严于食品安全国家标准,其他指标根据GB 2719《食品安全国家标准 食醋》及产品实际制定。

本标准代替Q/DEB 0004 S-2017《调味酸汁》

本标准由云南大理洱宝业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李协鼎 李学盛 陈绍旭 苏正坤 杨锡标

企业

年

# 调味酸汁

## 1 范围

本标准规定了调味醋的产品技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜梅（鲜梅盐渍汁）、炖梅（炖梅汁）、木瓜（木瓜汁），配以或不配以纯净水，添加或不添加食盐、白砂糖、食品添加剂，经过滤、灭菌、灌装而成的调味酸汁。

## 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

根据所用原料及工艺不同调味酸汁产品分为：鲜梅醋、炖梅醋、木瓜醋等。

## 4 技术要求

### 4.1 原料

- 4.1.1 鲜梅、木瓜：应新鲜、无霉变、无腐烂、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                    | 检验方法                     |
|-------|------------------------|--------------------------|
| 外 观   | 具有本品种应有的色泽             | 将适量样品置于洁净透明容器中，目视、鼻嗅、品尝。 |
| 滋味与气味 | 具有本品固有的气味与滋味，无异味       |                          |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来异物、杂质，静止后少许果汁淀物 |                          |

### 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（以柠檬酸计），g/100ml $\geq$    | 1.5  | GB/T 12456   |
| 可溶性无盐固形物，g/100ml $\geq$     | 1.0  | GB/T 18187   |
| 食用盐以（NaCl 计），g/100ml $\leq$ | 30   | GB/T 18187   |
| 游离矿酸                        | 不得检出 | GB/ 5009.233 |

#### 4.4 污染物及真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素应符合GB 2761的规定。其中严于食品安全国家标准应符合表3的规定。

表3 污染物及真菌毒素限量

| 项 目                               | 指 标 | 检验方法       |
|-----------------------------------|-----|------------|
| 总砷（以 As 计），mg/L $\leq$            | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（P <sub>b</sub> ），mg/L $\leq$    | 0.8 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉素 B <sub>1</sub> ,ug/kg $\leq$ | 5.0 | GB 5009.22 |

#### 4.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 2719的规定。

#### 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

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规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 液体复合调味料的规定。

#### 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

同一批投料，同一工艺生产的同一规格为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为18瓶，分为2份，1份检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须有生产厂的检验部门按本标准规定的方法检验合格，并出具检验报告后方可出厂。出厂检验项目为：标签标识、感官、净含量、总酸、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为本标准的全部技术要求。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 更改主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中微生物若有一项不合格，则判定该批产品不合格；其他指标有任意一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T191 的规定

#### 6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染、避免日晒雨淋。运输过程应防挤压，装卸时应轻搬、轻放。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装运输。

#### 6.4 贮存

产品贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。