



411342S-2018



河南和善港食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2018

调味醋

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

河南和善港食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南和善港食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李爱芝。

H N

Q B

调味醋

1 范围

本标准规定了调味醋的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、红薯醋）、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精为主要原料，添加食品添加剂[冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、红曲红、苹果味食用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)]中的几种，经过混合调配、杀菌、灌装加工而成的即食调味醋。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 苹果味食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.2 感官要求

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
	苹果味 调味醋	糯米醋调 味醋	风味米 醋	风味白 醋	风味陈 醋	风味红 薯醋	糖蒜 醋	醋精	
色 泽	褐色	乳白色	棕褐色	浅褐色	红褐色	褐色	褐色	褐色	取100g左右的被测样品置于 洁净白色搪瓷皿中，在自然 光条件下用肉眼观察其色泽 及性状、杂质，嗅其气味， 然后用温开水漱口，品尝其 滋味。
性 状	液 体								
气、滋味	具有本品特有的香气、滋味，无异味								
杂 质	无肉眼可见外来杂质								

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	1.0	GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤	10.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
带*严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量、食用盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、红薯醋）、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精为主要原料，添加食品添加剂[冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、红曲红、苹果味食用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)]中的几种，经过混合调配、杀菌、灌装加工而成的即食调味醋。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定。

河南和善港食品有限公司

H N
Q B