



411195S-2018



安阳市云周酱菜厂（普通合伙）企业标准

Q/AYJ 0002S-2018

配制食醋

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

安阳市云周酱菜厂（普通合伙） 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市云周酱菜厂（普通合伙）提出。

本标准起草单位：安阳市云周酱菜厂（普通合伙）。

本标准主要起草人：田磊，史磊。

H N

Q B

配制食醋

1 范围

本标准规定了配制食醋的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造食醋（添加量不少于 50%）、冰醋酸、食用盐、焦糖色和苯甲酸钠为原料混合配制、灭菌、灌装而成的配制食醋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.2 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	试验方法
性状	液态	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	灰色至褐色，澄清	
气、滋味	具有产品应有的香气，酸味柔和，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标 示例：

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)，%	≥ 2.5	GB/T 5009.41
可溶性无盐固形物 ^a ，%	≥ 0.5	GB/T 18187
游离矿酸	不得检出	GB 5009.233
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯甲酸，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

a 使用以酒精为原料的酿造食醋配制而成的食醋不要求可溶性无盐固形物。

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标 示例：

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/mL	≤ 10000	GB 4789.2

大肠菌群, MPN/100 mL	≤	3	GB 4789. 3
沙门氏菌		不得检出	GB/T 4789. 22
志贺氏菌		不得检出	GB/T 4789. 22
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB/T 4789. 22

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

配制食醋以酿造食醋（添加量不少于 50%）、冰醋酸、食用盐、焦糖色和苯甲酸钠为原料混合配制、灭菌、灌装而成的配制食醋。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 GB/T 18187《酿造食醋》和 SB/T 10337《配制食醋》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市云周酱菜厂（普通合伙）

H N

Q B