

# Q/QXSC

## 贵州省食品安全企业标准

Q/QXSC 0002S-2021

---

### 调味食醋

2021-05-06 发布

2021-05-26 实施

山西省清徐三醋厂清镇市卫城分厂 发布

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的规则起草。

本标准由山西省清徐三醋厂清镇市卫城分厂提出。

本标准起草单位：山西省清徐三醋厂清镇市卫城分厂。

本标准主要起草人：刘利忠。

# 调味食醋

## 1 范围

本标准规定了调味食醋的要求（含检验方法）、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以酿造食醋（添加量大于等于50%）、冰醋酸、饮用水为主要原料，选择性添加苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、焦糖色为辅料，经原料前处理、调配、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺制作而成的调味食醋。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 1886.10	食品安全国家标准	食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂 焦糖色
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂 红曲红（含第1号修改单）
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量（含第1号修改单）
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 18187 酿造食醋  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法  
 国家质量监督检验检疫总局第123号令(2009) 食品标识管理规定(修订版)

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。  
 3.1.2 冰醋酸：应符合 GB 1886.10 的规定。  
 3.1.3 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。  
 3.1.4 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)：应符合 GB 25540 的规定。  
 3.1.5 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。  
 3.1.6 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。  
 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.8 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。  
 3.1.9 其他原料应符合相应标准和有关管理规定，不得使用 and 添加不符合食品安全国家标准的物质。

#### 3.2 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	具有本品固有色泽	取样品一瓶，将内容物置于50mL清洁的无色透明烧杯中，在自然光线下，观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查有无异物
组织形态	液态	
气味与滋味	具本品固有的香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 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/100mL)	≥	2.5 GB 12456
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.11
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.9 GB 5009.12

### 3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

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/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定检验。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一次配料，同一班次，同一生产线生产的同一包装规格产品为一批。

### 5.2 抽样

从每一批次中随机抽取 10 瓶(总量不少于 500mL)，7 瓶做检验，3 瓶留样作备检样品。抽样人员应填写抽样单，包括抽样日期、产品名称、生产日期、抽样量等有关内容。净含量检验的抽样方法和数量按 JJF 1070 规定执行。微生物采样及处理按 GB 4789.1 规定执行。

### 5.3 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、净含量、总酸和标签。产品检验合格并附合格证方可出厂。

#### 5.3.2 型式检验

型式检验为本标准要求3.2-3.5中所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 新产品鉴定；

- b) 正常稳定批量生产时，每年至少两次的型式检验；
- c) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；
- d) 产品停产六个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

检验指标如有一项或一项以上不符合本标准规定时，可对留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

### 6 标签、包装、运输及贮存

#### 6.1 标签

产品标签标志应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

#### 6.2 包装

产品内包装应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.7 的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生、运输过程中应防止挤压、暴晒和雨雹淋袭。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。装卸时应轻装轻卸。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、避光、干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中。不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发或潮湿的物品混放。贮存时货物离地面 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。

### 7 保质期

符合本标准贮运条件下，保质期为24个月。