



416619S-2020



河南界中醋业集团有限公司企业标准

Q/HJC 0008S-2020

---

# 小米醋

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

河南界中醋业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南界中醋业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋仁山、李蒙、芦英飞。

H N

Q B

# 小米醋

## 1 范围

本标准规定了小米醋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、小米（粉碎）为原料，辅以高粱、大米、谷糠、食用小麦麸皮、稻壳，搅拌均匀入蒸锅蒸煮，加入糖化发酵剂（小麦为原料制作的大曲），经酒精发酵后采用固态醋酸发酵，经醋醅陈酿、淋醋、陈酿、过滤，经勾调、杀菌、灌装、包装加工而成的小米醋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦麸皮、谷糠、稻壳应清洁，不得有霉变、结块现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB 2715 和 GB/T 8231 的规定。

2.1.6 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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                                                           |
|----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 性状 | 液体，汁液均匀一致                   | 从样品中取出 1 瓶（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 深褐色或红棕色，有光泽                 |                                                                |
| 气味 | 具有产品特有的气味，无异味               |                                                                |
| 滋味 | 食而绵酸，口感醇厚，滋味柔和，酸甜适口，味鲜，余香绵长 |                                                                |
| 杂质 | 允许有少量沉淀，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     | 检验方法         |
|----------------------|--------|--------------|
| 总酸（以乙酸计），g/100mL     | ≥ 4.0  | GB/T 5009.41 |
| 不挥发酸（以乳酸计），g/100mL   | ≥ 1.2  | GB/T 18187   |
| 氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL | ≥ 0.20 | GB 5009.235  |
| 还原糖（以葡萄糖计），g/100mL   | ≥ 0.6  | GB/T 19777   |
| 可溶性无盐固形物，g/100mL     | ≥ 6.00 | GB/T 18187   |

|                               |   |     |            |
|-------------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg              | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |   |     |            |

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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              | 100             | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;                                                   |                       |   |                 |                 |                   |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |                   |

## 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

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、总酸、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、小米（粉碎）为原料，辅以高粱、大米、谷糠、食用小麦麸皮、稻壳，搅拌均匀入蒸锅蒸煮，加入糖化发酵剂（小麦为原料制作的大曲），经酒精发酵后采用固态醋酸发酵，经醋醅陈酿、淋醋、陈酿、过滤，经勾调、杀菌、灌装、包装加工而成的小米醋。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 2719《食品安全国家标准 食醋》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南界中醋业集团有限公司

H N  
Q B