



416671S-2020



清丰县老家福食醋酿造有限公司企业标准

Q/QLS 0001S-2020

酸性复合调味汁

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

清丰县老家福食醋酿造有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由清丰县老家福食醋酿造有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷雪正、雷俊彬、丁冬梅。

H N

Q B

酸性复合调味汁

1 范围

本标准规定了酸性复合调味汁的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、香醋中的一种或几种）、生活饮用水主要原料，添加食用盐、白砂糖、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、香辛料汁（花椒、八角、桂皮加水煮制、过滤）、食用香精（苹果香精、陈醋香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的几种，经调配、杀菌、灌装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食酸性复合调味汁。

根据原辅料种类不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.8 食用香精（苹果香精、陈醋香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 香辛料（花椒、八角、桂皮）应符合 GB/T 15691 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	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、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	检验方法
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 0.5	GB/T 5009.41
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 仅限添加该食品添加剂的产品检测; * 该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 ^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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、香醋中的一种或几种）、生活饮用水主要原料，添加食用盐、白砂糖、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、香辛料汁（花椒、八角、桂皮加水煮制、过滤）、食用香精（苹果香精、陈醋香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的几种，经调配、杀菌、灌装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食酸性复合调味汁。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。

清丰县老家福食醋酿造有限公司

H N

Q B