



416802S-2020



济源市源星实业有限公司企业标准

Q/JYX 0006S-2020

---

# 甜醋调味汁

2020-11-18 发布

2020-11-18 实施

---

济源市源星实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由济源市源星实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟亚军、吕朝阳、吕静。

H N

Q B

# 甜醋调味汁

## 1 范围

本标准规定了甜醋调味汁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、水果或粮食（苹果、柿子、山楂、葡萄、柠檬、大米中的一种或几种）为主要原料，经原料处理、液态发酵，加入赤砂糖，辅以姜、食用盐、花椒、八角、桂皮、甘草、小茴香、丁香、橘皮（陈皮）、红枣、罗汉果、葛根、莲子、枳椇子、桂圆、银耳、荷叶粉、黑茶中的几种，添加或不添加蜂蜜、焦糖色（普通法）、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的几种，经调配煮制、过滤、灭菌、包装而成包含两种或两种以上调味料的甜醋调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 苹果、柿子、山楂、葡萄、柠檬应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 姜、花椒、八角、桂皮、甘草、小茴香、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 橘皮（陈皮）、红枣、罗汉果、葛根、莲子、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 黑茶应符合 GB/T 32719.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 荷叶粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 银耳应符合 GB 7096 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	≥	0.5	GB/T 5009.41
游离矿酸		不得检出	GB 5009.233
*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
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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

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、总酸、净含量及允许短缺量、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、水果或粮食（苹果、柿子、山楂、葡萄、柠檬、大米中的一种或几种）为主要原料，经原料处理、液态发酵，加入赤砂糖，辅以姜、食用盐、花椒、八角、桂皮、甘草、小茴香、丁香、橘皮（陈皮）、红枣、罗汉果、葛根、莲子、枳椇子、桂圆、银耳、荷叶粉、黑茶中的几种，添加或不添加蜂蜜、焦糖色（普通法）、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的几种，经调配煮制、过滤、灭菌、包装而成包含两种或两种以上调味料的甜醋调味汁。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。

济源市源星实业有限公司