



412400S-2021



郑州市嵩山食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0004S-2021

甜醋调味汁(液态复合调味料)

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

郑州市嵩山食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市嵩山食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕斌、王争光、郭佳鑫、董珂、朱晓峰、赵月杰、郭路洋、刘杨、白要礼。

H N

Q B

甜醋调味汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了甜醋调味汁（液态复合调味料）的分类、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（苹果、梨、无花果、桃、石榴、柿子、山楂、葡萄、海棠果、柠檬中的一种或几种）为原料，添加或不添加大米、小米中的一种或几种，经原料处理、固态发酵成甜醋，加入赤砂糖或白砂糖，辅以食用盐、味精、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、无花果汁、桃汁、石榴汁、柿子汁、山楂汁、葡萄汁、海棠果汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜、花椒、八角、桂皮、甘草、小茴香、丁香、橘皮（陈皮）、红枣、罗汉果、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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、食品用香精（苹果味、梨味、无花果味、桃味、石榴味、柿子味、山楂味、葡萄味、海棠果味、柠檬味中的一种或几种）中的一种或几种，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（液态复合调味料）。

根据使用原辅料不同可分为不同类别：苹果甜醋调味汁、梨甜醋调味汁、无花果甜醋调味汁、桃甜醋调味汁、石榴甜醋调味汁、柿子甜醋调味汁、山楂甜醋调味汁、葡萄甜醋调味汁、海棠果甜醋调味汁、柠檬甜醋调味汁、复合甜醋调味汁。

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 苹果、梨、无花果、桃、石榴、柿子、山楂、葡萄、海棠果、柠檬应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 姜、花椒、八角、桂皮、甘草、小茴香、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.11 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 荷叶粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 黑茶应符合 GB/T 32719.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 浓缩果汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 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其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
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 12456
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 ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素，μg/kg（仅适用于含苹果、浓缩苹果汁、山楂、浓缩山楂汁的产品）	≤	20	GB 5009.185

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 ^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 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：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；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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、水果（苹果、梨、无花果、桃、石榴、柿子、山楂、葡萄、海棠果、柠檬中的一种或几种）为原料，添加或不添加大米、小米中的一种或几种，经原料处理、固态发酵成甜醋，加入赤砂糖或白砂糖，辅以食用盐、味精、浓缩果汁（苹果汁、梨汁、无花果汁、桃汁、石榴汁、柿子汁、山楂汁、葡萄汁、海棠果汁、柠檬汁中的一种或几种）、姜、花椒、八角、桂皮、甘草、小茴香、丁香、橘皮（陈皮）、红枣、罗汉果、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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、食品用香精（苹果味、梨味、无花果味、桃味、石榴味、柿子味、山楂味、葡萄味、海棠果味、柠檬味中的一种或几种）中的一种或几种，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（液态复合调味料）。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市嵩山食品有限公司

QB