



412932S-2021



洛阳洛康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0003S-2021

调味醋汁

2021-12-02 发布

2021-12-02 实施

洛阳洛康食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李龙阳。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/LLS 0003S-2020。

H N
Q B

调味醋汁

1 范围

本标准规定了调味醋汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、酿造食醋（白醋、陈醋、香醋、米醋中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、味精、酱油、香辛料水煮液（姜、花椒、八角、小茴香、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香中的多种，经水煮、过滤）、冰乙酸（又名冰醋酸）或冰乙酸（低压羰基化法）、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、食用香精（桂花香精、醋味香精中的一种或两种）中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而制成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料调味醋汁。

根据原辅料不同可分为不同产品：调味白醋、调味陈醋、调味香醋、调味米醋、调味醋汁。

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 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 香辛料（姜、花椒、八角、小茴香、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 食用香精（桂花香精、醋味香精）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	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味，味酸，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

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
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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以水、酿造食醋（白醋、陈醋、香醋、米醋中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、味精、酱油、香辛料水煮液（姜、花椒、八角、小茴香、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香中的多种，经水煮、过滤）、冰乙酸（又名冰醋酸）或冰乙酸（低压羰基化法）、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、食用香精（桂花香精、醋味香精中的一种或两种）中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而制成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料调味醋汁。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的标准要求，编制本标准，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。

洛阳洛康食品有限公司