



411375S-2021



温县香味源食醋酿造厂企业标准

Q/WXSN 0001S-2021

酸味调味料

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

温县香味源食醋酿造厂 发布

前 言

本标准由温县香味源食醋酿造厂提出并起草。

本标准起草人：张艳芳。

H N

Q B

酸味调味料

1 范围

本标准规定了酸味调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）为原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的几种）中的几种，添加焦糖色、苯甲酸钠中的一种或全部，经调配、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酸味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.2 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	液态	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	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL	≤ 15.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于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 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/g	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	1000	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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）为原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的几种）中的几种，添加焦糖色、苯甲酸钠中的一种或全部，经调配、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的酸味调味料。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》等相关国家标准、行业标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县香味源食醋酿造厂