



411599S-2021



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0005S-2021

---

# 调味醋（液态复合调味料）

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

---

漯河市料口福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦付周、郑少华。

H N

Q B

# 调味醋（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了调味醋（液态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酿造食醋为主要原料，饮用水、食用盐、白砂糖为辅料，再添加食品添加剂冰醋酸、苯甲酸钠，经选料、配料、煮制（杀菌）、灌装工序制成的调味醋（液态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 50g 试样平摊于洁净白瓷盘或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品固有的色泽	
气 味	酸味柔和，有调味醋特有的气味，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	$\geq$ 0.25	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	$\leq$ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg	$\leq$ 5	GB 5009.22

苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅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/g	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、食用盐、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

本标准适用于以酿造食醋为主要原料，饮用水、食用盐、白砂糖为辅料，再添加食品添加剂冰醋酸、苯甲酸钠，经选料、配料、煮制（杀菌）、灌装工序制成的调味醋（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》的要求制定本企业标准，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。

H N

漯河市料口福食品有限公司

Q B