



411246S-2022



河南帅华果醋有限责任公司企业标准

Q/HSB 0001S-2022

酸性调味汁(液态复合调味 料)

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南帅华果醋有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南帅华果醋有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：祖帅华。

H N

Q B

酸性调味汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了酸性调味汁（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、食醋（白醋、米醋、陈醋、香醋中的一种）为主要原料，添加冰乙酸（又名冰醋酸）、焦糖色、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用盐、味精、食用香精（白醋醋用香精、陈醋醋用香精、米醋醋用香精、香醋醋用香精中的一种）、苯甲酸钠，经配料、混合、过滤、灌装、包装加工而成的酸性调味汁（液态复合调味料）。

根据配料不同分为：白醋酸性调味汁（液态复合调味料）、米醋酸性调味汁（液态复合调味料）、陈醋酸性调味汁（液态复合调味料）、香醋酸性调味汁（液态复合调味料）。

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 食醋（白醋、米醋、陈醋、香醋）应符合 GB 2719 的规定。

2.1.3 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.4 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味酸，并具有每种产品固有的滋味、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	≥	2.5	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤	15.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
注：*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 中的 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食醋（白醋、米醋、陈醋、香醋中的一种）为主要原料，添加冰乙酸（又名冰醋酸）、焦糖色、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用盐、味精、食用香精（白醋醋用香精、陈醋醋用香精、米醋醋用香精、香醋醋用香精中的一种）、苯甲酸钠，经配料、混合、过滤、灌装、包装加工而成的酸性调味汁（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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南帅华果醋有限责任公司

QB