



413442S-2023

河南跃丰食品科技有限公司企业标准

Q/HYF 0002S-2023

醋粉

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

河南跃丰食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南跃丰食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南跃丰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：魏敬远、齐泽倩、魏敬秀、梁宏、周文远。

H N
Q B

醋粉

1 范围

本标准规定了醋粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用酒精、高粱、麸皮、稻壳、玉米、大米、糯米、浓缩山楂汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、葡萄原浆中的一种或几种为原料，经加水、调配、醋酸菌或大曲（大麦、豌豆）发酵而成的酿造食醋，然后添加食用盐、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香）、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、玫瑰液（重瓣玫瑰花浸泡熬制）中的一种或几种调味，加入氢氧化钠调节 pH 值，添加麦芽糊精，经混合、喷雾干燥、包装加工而成的醋粉。

按照原料不同可分为白醋粉、陈醋粉、香醋粉、米醋粉、果醋粉（葡萄醋粉、苹果醋粉、山楂醋粉）、玫瑰味醋粉、复合醋粉。

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 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.4 麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.5 稻壳应符合 NY/T 122 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.9 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 浓缩山楂汁应符合 SB/T 10202 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 浓缩苹果汁应符合 GB 18963 的规定。
- 2.1.13 浓缩葡萄汁、葡萄原浆、山楂原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 重瓣玫瑰花：新鲜，无虫蛀，不得含有非花瓣类夹杂物，应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号），农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.18 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 小茴香应符合 DB65/T 2010 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 大曲应符合 SB/T 10305 附录 A 的规定。
- 2.1.26 醋酸菌应安全、无害和无其他杂菌。

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	呈均匀粉末状、无结块	从样品中取出适量,放置于洁净的白色的纸张上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,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	具有本品特有的气、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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
总酸(以乙酸计), g/100g	≥ 2.5	GB 12456
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (仅适用于苹果醋粉、山楂醋粉)	GB 5009.185
	20 (仅适用于其他添加浓缩山楂汁、山楂原浆、浓缩苹果汁的产品)	

注: *该指标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 ²	10 ³	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、总酸、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

本标准适用于以食用酒精、高粱、麸皮、稻壳、玉米、大米、糯米、浓缩山楂汁、山楂原浆、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、葡萄原浆中的一种或几种为原料，经加水、调配、醋酸菌或大曲（大麦、豌豆）发酵而成的酿造食醋，然后添加食用盐、香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香）、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、玫瑰液（重瓣玫瑰花浸泡熬制）中的一种或几种调味，加入氢氧化钠调节 pH 值，添加麦芽糊精，经混合、喷雾干燥、包装加工而成的醋粉。

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，参照相关国标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。

河南跃丰食品科技有限公司