



412098S-2023

河南界中米醋生物科技发展有限公司企业标准

Q/HJZ 0009S-2023

# 小米醋

2023-07-10 发布

2023-07-10 实施

河南界中米醋生物科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南界中米醋生物科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋仁山、芦英飞。

H N

Q B

# 小米醋

## 1 范围

本标准规定了小米醋的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以生活饮用水、小米（粉碎）为原料，辅以小麦、谷糠、食用小麦麸皮、稻壳，搅拌均匀入蒸锅蒸煮，加入糖化发酵剂（小麦为原料制作的大曲），经酒精发酵后采用固态醋酸发酵，经醋酸陈酿、淋醋、陈酿、过滤，经勾调、杀菌、灌装、包装加工而成的小米醋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.4 谷糠、稻壳应清洁，不得有霉变、结块现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	深褐色或红棕色，有光泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	食而绵酸，口感醇厚，滋味柔和，酸甜适口，味鲜，余香绵长	
杂质	允许有少量沉淀，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/100 mL	$\geq$ 5.0	GB 12456
不挥发酸（以乳酸计），g/100mL	$\geq$ 0.7	GB/T 18187
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	$\geq$ 0.15	GB 5009.235
还原糖（以葡萄糖计），g/100mL	$\geq$ 0.6	GB 5009.7
可溶性无盐固形物，g/100mL	$\geq$ 1.5	GB/T 18187
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、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、小米（粉碎）为原料，辅以小麦、谷糠、食用小麦麸皮、稻壳，搅拌均匀入蒸锅蒸煮，加入糖化发酵剂（小麦为原料制作的大曲），经酒精发酵后采用固态醋酸发酵，经醋醅陈酿、淋醋、陈酿、过滤，经勾调、杀菌、灌装、包装加工而成的小米醋。

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 2719《食品安全国家标准 食醋》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南界中米醋生物科技发展有限公司