



413137S-2024

河南帝上皇食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2024

# 食品加工用食醋

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南帝上皇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南帝上皇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚海新、赵文刚。

H N

Q B

# 食品加工用食醋

## 1 范围

本标准规定了食品加工用食醋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用酒精、水（经过滤、反渗透）为主要原料，经醋酸菌种发酵酿制、过滤、浓缩工艺，经杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的总酸（以乙酸计）不低于20%的食醋，作为食品加工用原料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

2.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 醋酸菌种：应符合 GB 31639 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
色 泽	无色透明或微黄色	取2mL试样置于25mL具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取30mL试样置于5mL烧杯中观察状态。用玻璃棒搅拌烧杯试样，闻其气味。
滋、气味	具有该品种应有气、滋味，酸味强烈，无异味	
体 态	透明、无浮物、不混浊、无沉淀、无异物	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	指 标	检验方法
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 20.0	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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅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（若非指定，均以CFU/mL表示）	检验方法
----	--	------

	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
*样品的采样及处理按GB 4789.1和 GB 4789.22 执行。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881和 GB 8954的规定。

### 2.7 其它要求

应符合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、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、水为主要原料，经醋酸菌种发酵酿制、过滤、浓缩工艺，经杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的总酸（以乙酸计）不低于20%的食醋，作为食品加工用原料。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，特制定本企业标准，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。

河南帝上皇食品有限公司