



410444S-2024



新乡市七彩口里蜂产品有限公司企业标准

Q/SQF 0001S-2024

蜂蜜醋

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

新乡市七彩口里蜂产品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市七彩口里蜂产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜渊鹤。

H N

Q B

蜂蜜醋

1 范围

本标准规定了蜂蜜醋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜为原料，加生活饮用水，添加酵母发酵，再添加蜂蜜醋发酵，经陈酿、过滤，再添加食用盐终止发酵，添加或不添加蜂蜜，经调配或不调配、杀菌、灌装而成的蜂蜜醋。

2 分类

2.1 蜂蜜醋

以蜂蜜为原料，加生活饮用水，添加酵母发酵，再添加蜂蜜醋发酵，经陈酿、过滤，再添加食用盐终止发酵，经杀菌、灌装而成的蜂蜜醋。

2.2 蜂蜜甜醋

以蜂蜜为原料，加生活饮用水，添加酵母发酵，再添加蜂蜜醋发酵，经陈酿、过滤，再添加食用盐终止发酵，添加蜂蜜，经调配、杀菌、灌装而成的蜂蜜甜醋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.2 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.3 酵母应符合GB/T 20886.1的规定。
- 3.1.4 蜂蜜醋应安全、卫生、无污染并符合附录A的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

3.2 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	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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	淡黄色至红褐色	
气、滋味	具有蜂蜜醋应有的气味，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

3.3 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	≥ 3.5（仅限蜂蜜醋）	GB 12456
	≥ 2.5（仅限蜂蜜甜醋）	
可溶性无盐固形物，g/100mL	≥ 0.5	GB/T 18187
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、可溶性无盐固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

蜂蜜醋

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以乙酸计），g/100mL	\geq 3.5	GB 12456
可溶性无盐固形物，g/100mL	\geq 0.5	GB/T 18187
总砷（以 As 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 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	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行。

编制说明

蜂蜜醋是以蜂蜜为原料，加生活饮用水，添加酵母发酵，再添加蜂蜜醋发酵，经陈酿、过滤，再添加食用盐终止发酵，添加或不添加蜂蜜，经调配或不调配、杀菌、灌装而成的蜂蜜醋。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》的规定，参照GB 2719《食品安全国家标准 食醋》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市七彩口里蜂产品有限公司

H N
Q B