



411804S-2026



禹州市柿柿如意农牧发展有限公司企业标准

Q/YSRY 0001S-2026

柿子醋

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

禹州市柿柿如意农牧发展有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市柿柿如意农牧发展有限公司提出

本标准由许昌市产品质量检验检测与研究中心和禹州市柿柿如意农牧发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王萌、王鹏、李海亮。

H N

Q B

柿子醋

1 范围

本标准规定了柿子醋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以柿子为主要原料，经粉碎，加入水、玉米糝、麦麸、麸曲发酵、再加入酒曲，经酒精发酵后加入醋酸菌醋酸发酵，加入食用盐（杀菌），经淋醋、调配、加入或不加入苯甲酸钠、山梨酸钾、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、乳酸链球菌素、焦糖色、红曲米、红曲红、姜黄、栀子黄、柑橘黄、高粱红中的一种或几种，经灭菌、冷却、过滤、储存、灌装、包装加工而成的柿子醋。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 柿子应清洁、卫生无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.3 麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。
- 2.1.4 麸曲应清洁、无杂菌。
- 2.1.5 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.6 醋酸杆菌应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.12 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.13 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.21 高粱红应符合 GB 1886.32 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	取适量样品，将内容物倒入清洁、干燥的烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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 目	指 标	检验方法	
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	3.5	GB 12456
可溶性无盐固形物，%	≥	0.5	GB/T 18187
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
丙酸、丙酸钠、丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用添加该食品添加剂的产品。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不得超过 1。			

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	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10
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 为微生物指标可接受水平的限量值；					

M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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、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

本标准适用于以柿子为主要原料，经粉碎，加入水、玉米糝、麦麸、麸曲发酵、再加入酒曲，经酒精发酵后加入醋酸菌醋酸发酵，加入食用盐（杀菌），经淋醋、调配、加入或不加入苯甲酸钠、山梨酸钾、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、乳酸链球菌素、焦糖色、红曲米、红曲红、姜黄、栀子黄、柑橘黄、高粱红中的一种或几种，经灭菌、冷却、过滤、储存、灌装、包装加工而成的柿子醋。

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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市柿柿如意农牧发展有限公司

H N

Q B