

备案号：QB64/0487S-2022

Q/YMXC

宁夏一面香传食品加工有限公司企业标准

Q/YMXC 0006S—2022

复合调味醋

2022-10-25 发布

2022-10-25 实施

宁夏一面香传食品加工有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是按照GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏一面香传食品加工有限公司提出。

本文件由宁夏一面香传食品加工有限公司负责起草。

本文件主要起草人：沙学仁、张文国。

本文件有效期五年。

复合调味醋

1 范围

本文件规定了复合调味醋的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以食醋、饮用水、食盐、食糖、味精、香辛料等为原料，添加或不添加其他辅料，经加工、调配、杀菌、灌装制成的复合调味醋（酸性调味液）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求，并应净化处理。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.3 食醋应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.4 食糖应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.6 香辛料等其他原辅料应符合相关食品安全标准和规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有复合调味醋应有的色泽，色泽正常
组织状态	液态，完全静置后允许有沉淀现象，无正常视力可见外来杂质
滋味与气味	具有复合调味醋应有的滋味与气味，无异味

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
总酸（以乙酸计）/%	≥ 1.5
氯化物（以氯化钠计）/%	≤ 5.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU/mL	≤ 10000
大肠菌群，MPN/100mL	≤ 90
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标按 GB/T 5009.41 规定方法检验。
6.2 总酸按 GB 12456 规定方法检验。
6.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。
6.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.6 微生物指标按 GB/T 4789.22 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同批一原料生产配制的产品为一批。在每批产品中随机抽取 6 份样品进行检验。每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验
 - 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、总酸。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料包装，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 运输车应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、避免强烈振荡。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
