



412045S-2017



三门峡拙雅生态农业有限公司企业标准

Q/SZN 0002S-2017

---

# 风味醋

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

---

三门峡拙雅生态农业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由三门峡拙雅生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰。

H N

Q B

# 风味醋

## 1 范围

本标准规定了风味醋的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以柿子醋或苹果醋为原料，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、桂花、柠檬、薄荷、玫瑰茄、菊花中的一种或多种，经浸泡、过滤、杀菌、灌装而成的风味醋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 柿子醋、苹果醋应符合的GB/T 18187和GB 2719规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。

2.1.4 玫瑰茄应符合的卫计委《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）的规定。

2.1.5 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.6 槐花、菊花、柠檬、薄荷应符合《中华人民共和国药典》（2015年一部）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	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	具有相应原料应有的气味，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	

### 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/T 5009.41 或 GB/T 12456
游离矿酸	不得检出	GB/T 5009.41 或 GB 5009.233
总砷（以As计），mg/L	≤	0.5 GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准			
<sup>a</sup> 仅适用于原料为苹果醋的产品。			

## 2.4 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	检验方法
菌落总数, CFU/ml	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100ml	≤	3	GB 4789.3
沙门氏菌		不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌		不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789.10

## 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 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。

## 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、总酸、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。

## 编制说明

风味醋是以柿子醋或苹果醋为原料，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、桂花、柠檬、薄荷、玫瑰茄、菊花中的一种或多种，经浸泡、过滤、杀菌、灌装而成的。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《食醋卫生标准》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。

三门峡拙雅生态农业有限公司

2017年08月01日

H N

Q B