



413619S-2018



河南顿顿美调味食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2018

---

# 调味醋

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

---

河南顿顿美调味食品有限公司 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》编写。

本标准由河南顿顿美调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄志强。

H N

Q B

# 调味醋

## 1 范围

本标准规定了调味醋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、红薯醋）、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精为主要原料，添加食品添加剂[冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、红曲红、苹果味食用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）]中的几种，经过混合调配、杀菌、灌装加工而成的即食调味醋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 苹果味食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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
	苹果味 调味醋	糯米醋调 味醋	风味米 醋	风味白 醋	风味陈 醋	风味红 薯醋	糖蒜 醋	醋精	
色泽	褐色	乳白色	棕褐色	浅褐色	红褐色	褐色	褐色	褐色	取100g左右的被测样品置于 洁净白色搪瓷皿中，在自然 光条件下用肉眼观察其色泽 及性状，嗅其气味，然后用 温开水漱口，品尝其滋味
性状	液体								
气、滋味	具有本品特有的滋味，无异味								
杂 质	无肉眼可见外来杂质								

### 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	≥ 1.0	GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计)，g/100mL	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠(以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg ≤	1.2	GB 5009.263
带*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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以酿造食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、红薯醋）、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精为主要原料，添加食品添加剂[冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、红曲红、苹果味食用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)]中的几种, 经过混合调配、杀菌、灌装加工而成的即食调味醋。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南顿顿美调味食品有限公司

Q B