



413633S-2018



林州市小红果醋饮有限公司企业标准

Q/LXC 0001S-2018

风味柿子醋

2018-12-06 发布

2018-12-06 实施

林州市小红果醋饮有限公司 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。

本标准由林州市小红果醋饮有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦海燕。

H N

Q B

风味柿子醋

1 范围

本标准规定了风味柿子醋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以柿子（经拣选、清洗、去核）、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，经发酵、淋醋、陈酿、过滤、调配、灌装、灭菌、包装加工而成的风味柿子醋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 柿子应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763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	具有产品应有的气味，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	≥ 2.5	GB/T 5009.41
可溶性无盐固形物，g/100mL	≥ 0.5	GB/T 18187
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12

*铅的指标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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注： a 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8954 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：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国相关规定执行。

编制说明

风味柿子醋是以柿子（经拣选、清洗、去核）、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，经发酵、淋醋、陈酿、过滤、调配、灌装、灭菌、包装加工而成。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 SB/T 10337《配制食醋》、DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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中的规定。

林州市小红果醋饮有限公司

H N

Q B