



412251S-2018



新乡市延乡寿源食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

红薯酿造食醋

2018-07-26 发布

2018-07-26 实施

新乡市延乡寿源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由新乡市延乡寿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵约宁。

H N

Q B

红薯酿造食醋

1 范围

本标准规定了红薯酿造食醋的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以新鲜红薯为原料，经预处理（挑拣、清洗）、蒸煮、冷却、加入曲母与酵母（发酵）、添加稻壳二次发酵、淋醋、过滤、灭菌、灌装、封口储存加工而成的红薯酿造食醋。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 曲母应符合 QB/T 4258 的规定。
- 2.1.4 稻壳应符合 GB 1350 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	澄清液体	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	琥珀色或酱色	
气、滋味	具有固态发酵红薯醋特有的香气，酸味柔和、回味绵长，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	检测方法
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 3.5	GB/T 5009.41
游离矿酸	不得检出	GB/T 5009.41
不挥发酸（以乳酸计），g/100mL	≥ 0.50	GB/T 18187
可溶性无盐固形物，g/100mL	≥ 1.0	GB/T 18187
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

a 样品的分析及处理按 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

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、净含量及允许短缺量、总酸、游离矿酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物、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

本标准适用于以新鲜红薯为原料，经预处理（挑拣、清洗）、蒸煮、冷却、加入曲母与酵母（发酵）、添加稻壳二次发酵、淋醋、过滤、灭菌、灌装、封口储存加工而成的红薯酿造食醋。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/T 18187 《酿造食醋》和 GB 2719 《食品安全国家标准 食醋》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。

新乡市延乡寿源食品有限公司

H N

Q B