



412821S-2018



洛阳市柿王醋业有限公司企业标准

Q/LSC 0001S-2018

果醋

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

洛阳市柿王醋业有限公司 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》编写。

本标准由洛阳市柿王醋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍留拴、赵换成、雷辉辉。

H N

Q B

果醋

1 范围

本标准规定了果醋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以无核柿子、红枣、山楂、沙梨、苹果中的一种为原料，经挑选、清洗、打浆、固态发酵（加入麸皮、稻糠、大曲）、淋制，加入山梨酸钾，经调配、灭菌、灌装、包装加工而成的果醋。

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 无核柿子应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合原产地标记产品的规定。

2.1.3 红枣、山楂、沙梨、苹果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 麸皮、稻糠应清洁、卫生、无污染。

2.1.5 大曲应符合QB/T 4259的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	具有各产品应有的气味，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	≥ 3.5	GB/T 5009.41 或 GB/T 12456

不挥发酸（以乳酸计），g/100mL	≥	0.5	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	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg （仅适用于以山楂或苹果为原料的产品）	≤	50	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*铅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				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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8954 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，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、不挥发酸、可溶性无盐固形物、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

果醋是以无核柿子、红枣、山楂、沙梨、苹果中的一种为原料，经挑选、清洗、打浆、固态发酵（加入麸皮、稻糠、大曲）、淋制，加入山梨酸钾，经调配、灭菌、灌装、包装加工而成的。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

洛阳市柿王醋业有限公司

H N

Q B