



410265S-2019



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0006S-2019

发酵醋

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献志、袁奎。

H N

Q B

发酵醋

1 范围

本标准规定了发酵醋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以高粱、大米、小米、黍子、小麦、玉米、黑米为主要原料，粉碎成颗粒，添加粉碎后的水果（苹果、枸杞、大枣、柿子、山楂、葡萄、梨中的一种或多种）、红薯（粉碎）、山药（粉碎）、生产用水、麸皮、稻糠，搅拌均匀入蒸锅蒸 20 分钟，将蒸熟后的原料入酒精发酵池进行发酵，再入食醋发酵池进行醋酸发酵，发酵成熟后，泡淋、灭菌，添加白砂糖、食用盐、三氯蔗糖、焦糖色、苯甲酸钠，入储存罐，灌装、包装制成的发酵醋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜葡萄、大枣应新鲜成熟、无腐烂、清洁卫生、无污染、无污垢、无病虫害果，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黍子、稻糠应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.8 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。
- 2.1.9 麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.10 山楂、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.11 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 红薯应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 山药应符合 GB/T 20351 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	液态	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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)	≥	3.5	GB/T 5009.41
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
苯甲酸钠(以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: 同一功能的防腐剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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	100	GB 4789.3中平板计数法

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、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

本标准适用于以高粱、大米、小米、黍子、小麦、玉米、黑米为主要原料，粉碎成颗粒，添加粉碎后的水果（苹果、枸杞、大枣、柿子、山楂、葡萄、梨中的一种或多种）、红薯（粉碎）、山药（粉碎）、生产用水、麸皮、稻糠，搅拌均匀入蒸锅蒸 20 分钟，将蒸熟后的原料入酒精发酵池进行发酵，再入食醋发酵池进行醋酸发酵，发酵成熟后，泡淋、灭菌，添加白砂糖、食用盐、三氯蔗糖、焦糖色、苯甲酸钠，入储存罐，灌装、包装制成的发酵醋。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 2719《食品安全国家标准 食醋》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了发酵醋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B