



410423S-2019



新乡市老来乐调味品有限公司企业标准

Q/XLT 0002S-2019

---

# 调味醋

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

---

新乡市老来乐调味品有限公司 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。

本标准由新乡市老来乐调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李维占、王海祥。

H N

Q B

# 调味醋

## 1 范围

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

本标准适用于以大葱、白芷、花椒、小茴香、八角、生姜中的几种为原料，经水煮提取，加入酿造食醋、冰醋酸、食用盐、苯甲酸钠、谷氨酸钠(味精)、焦糖色（或不添加）、乙酰磺胺酸钾后，经混合、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的调味醋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.2 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 小茴香应符合 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 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	液体	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，酸味柔和、不涩，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
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 3.0	GB 5009.44
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥ 0.1	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
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
注: *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 <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

#### 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 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大葱、白芷、花椒、小茴香、八角、生姜中的几种为原料，经水煮提取，加入酿造食醋、冰醋酸、食用盐、苯甲酸钠、谷氨酸钠(味精)、焦糖色（或不添加）、乙酰磺胺酸钾后，经混合、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的调味醋。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市老来乐调味品有限公司

H N

Q B