

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0023 S- 2020 号

Q/JHL

锦州市恒隆实业有限公司企业标准

Q/JHL 0001S-2020

酸性调味液



2020-05-01 发布

2020-06-02 实施

锦州市恒隆实业有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2017制定，致病菌限量依据《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2013制定，微生物指标依据《食品安全国家标准 食醋》GB 2719-2018制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由锦州市恒隆实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝而精

本标准属首次发布。



酸性调味液

1 范围

本标准规定了酸性调味液的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、绵白糖为原料，添加食品添加剂冰乙酸（又名冰醋酸），经混合、调配、过滤、包装工艺制成的酸性调味液。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

GB 5009.233 食醋中游离矿酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则

QB/T4594 玻璃容器 食品罐头瓶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料及辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

3.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。

3.1.4 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	无色透明
滋、气味	具有该产品特有的滋味、香气、酸味强烈、无异味
体 态	澄清、不浑浊、无沉淀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的要求

表2 理化指标

项 目	指 标
总酸(以乙酸计)/(g/100mL) $\geq$	3.0
游离矿酸	不得检出
总砷(以As计)/(mg/L) $\leq$	0.5
铅(以Pb计)/(mg/L) $\leq$	0.8

3.4 微生物指标

应符合表3及表4的规定。

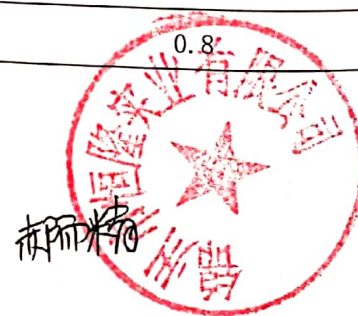


表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/ml 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/CFU/ml	5	2	10^3	10^4
大肠菌群/CFU/ml	5	2	10	10^2
样品的采样处理按 GB 4789.1 执行。				

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/ml	10000CFU/ml
注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取适量样品倒入透明烧杯中，在自然光线下观察色泽、体态和杂质，鼻嗅、口尝其气味和滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 总酸

按 GB 5009.41 规定的方法检验。

4.2.2 游离矿酸

按 GB 5009.233 规定的方法检验。

4.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法检验。

4.2.4 总砷



按GB/T 5009.11规定的方法检验。

4.3 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法进行。

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法检验。

4.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法检验。

4.4.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法检验。

5 检验规则

5.1 抽样

以同一批原料、同一生产日期、同一规格、同一生产线生产的产品为一批。每批产品抽取一定数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.2 出厂检验

产品出厂前必须逐批经质检部门检验，检验合格出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

5.3.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地，供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.3.3 判定规则

产品经检验，全部项符合本标准时，则判定该产品为合格品。如有检验项目不合格，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品内包装标志应符合 GB7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



6.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品包装材料的标准及规定。

6.3 运输

产品在运输过程中，应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生不得与有毒有害有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味、无虫害的仓库中，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存，严禁露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源，产品堆放，离墙 20cm，离地 10cm。

本标准在规定贮存条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 18 个月。

