

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0031 S- 2020 号

Q/JHJ

锦州市恒久调味品有限公司企业标准

Q/JHJ 0001S-2020

酸性调味液

2020-05-16 发布

2020-06-17 实施

锦州市恒久调味品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

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

本标准由锦州市恒久调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张清培。

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。

本标准适用于以水、食用盐、白砂糖为主要原料，加入或不加入辅料酿造食醋，添加食品添加剂，经调配、灌装、包装贮存而制成的酸性调味液。

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，仅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/T 317 白砂糖
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB/T 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 大肠杆菌计数
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌的检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 预包装食品营养标签通则
- 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 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	无色透明
滋、气味	具有正常的酸味，不涩，无异味
组织形态	不浑浊，允许少量沉淀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总酸(以乙酸计)/(g/100mL) $\geq$	2.5
游离矿酸	不得检出
铅(以 Pb 计)/(mg/L) $\leq$	0.9
总砷(以 As 计)/(mg/L) $\leq$	0.5

3.4 微生物指示

应符合表 3 及表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/mL	5	2	10^3	10^4	GB4789.2
大肠菌群/CFU/mL	5	2	10	10^2	GB4789.3 平板计数法

*样品的分析及处理按 GB4789.1 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	检验方法
沙氏门菌	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10000 CFU/mL	GB4789.10 第二法

注 1：样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。注 2：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 值；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国家相关标准和规定。

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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

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、组织形态和杂质，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 规定方法测定。

4.2.2 游离矿酸

按 GB 5009.233 规定方法测定。

4.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法测定。



4.3.2 大肠杆菌

按 GB 4789.3 规定方法测定。

4.3.3 沙氏门菌

按 GB 4789.4 规定方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原料、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。

5.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验两类。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经公司质检部门逐批检验合格后方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

5.5.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可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、运输及贮存

6.1 标志

产品内包装标志应符合GB 7718、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 产品内包装采用符合 GB 9683 标准规定的塑料袋或其他符合国家相关标准规定的包装材料，外包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

6.4 贮存

产品应贮存于常温、清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地、离墙10cm以上。

保质期：产品自生产之日起，在上述贮存条件下，常温下保质期18个月。

