

Q/FHW

抚顺市罕王酿造厂企业标准

Q/FHW 0001S-2022

代替 Q/FHW 0001S-2019

酸性调味液

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

抚顺市罕王酿造厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。微生物限量参照、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/FHW 0001S-2019《酸性调味液》。

本标准与 Q/FHW 0001S-2019《酸性调味液》主要差异：

- 修改了标准前言；
- 修改了标准范围；
- 核查并补充规范性引用文件；
- 修改了微生物限量；

本标准由抚顺市罕王酿造厂提出并起草。

本标准主要起草人：台继文。

本标准所代替历次版本发布情况为：

- Q/FHW 0001S-2016
- Q/FHW 0001S-2019

酸性调味液

1 范围

本标准规定了酸性调味液的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、酿造食醋（或不添加）为原料，以食用盐、白砂糖（或不添加）、绵白糖（或不添加）为辅料，添加食品添加剂冰乙酸、三氯蔗糖（或不添加），经调配、除菌、灌装而制成的即食酸性调味液。

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/T 1445 绵白糖

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 1886.85 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压羰基化法）

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

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 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

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 18187 酿造食醋

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/T 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶

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

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

3.1.1 酿造食醋：应符合 GB 18187 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 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

3.1.5 三氯蔗糖：应符合 GB25531 的规定。

3.1.6 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.7 冰乙酸：应符合 GB 1886.85 的规定。

3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 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	检验方法
色 泽	无色透明	取试样 10mL 样品于 25mL 试管中，在自然光线下观察其色泽、体态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。
滋、气 味	具有正常的酸味，不涩，无异味	
体 态	液态，无悬浮物，无沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以乙酸计）/(g/100ml)	4-30	GB/T 5009.41
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

a: 仅限于添加发酵食醋的产品。

3.4 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（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

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 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

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 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

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。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂须经公司质量检验部门按本标准规定进行检验，合格后签发产品合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定规定的全部项目。

4.4.2 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) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定。产品密封包装，产品内包装材料采用 QB/T 2357 规定的塑料瓶包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。包装要求封口严密，不得渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

5.4 贮存

产品存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房内，不得与有毒、有害、物品同库存放。包装箱不得直接接触墙面、地面，间隔应在 20cm 以上。

在上述储存条件下，产品自生产之日起，保质期为 36 个月。

抚顺市罕王酿造厂
《酸性调味液》企业标准编制说明

一、目的

由于《酸性调味液》无国家标准或行业标准，因此，我厂根据中国标准化法的规定制定《酸性调味液》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以水、酿造食醋（或不添加）为原料，以食用盐、白砂糖（或不添加）、绵白糖（或不添加）为辅料，添加食品添加剂冰乙酸、三氯蔗糖（或不添加），经调配、灭菌、灌装而制成的即食酸性调味液。

原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。

食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

三氯蔗糖：应符合 GB25531 的规定。

冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。

冰乙酸：应符合 GB 1886.85 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

（盐、白砂糖、绵白糖）辅料（冰乙酸、三氯蔗糖）



水、酿造食醋原料→调配→除菌→灌装→即食酸性调味液

本标准食品安全指标依据GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。微生物限量参照GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2719-2018 《食品安全国家标准 食醋》制定。其他指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的 检测指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 色泽： 滋、气味： 体态： 杂质：	无色透明。 具有正常的酸味，不涩，无异味。 液态，无悬浮物，无沉淀。 无正常视力可见外来杂质。			
2	理化指标 总酸（以乙酸计）/(g/100ml)： 总砷（以 As 计）/(mg/kg)： 铅（以 Pb 计）/(mg/kg)： 黄曲霉毒素 B ₁ ^a /(μg/kg)：	4-30 ≤0.5 ≤0.9 ≤5.0	≤0.5 ≤1.0 ≤5.0	GB 2762 GB 2762 GB 2761	符合 严于 符合
3	微生物限量 菌落总数/（CFU/mL）： 大肠菌群/（CFU/mL）： 沙门氏菌： 金黄色葡萄球菌 CFU/ mL：	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴ n=5, c=2, m=10, M=10 ² n=5, c=0, m=0/25mL n=5, c=1, m=100, M=1000	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴ n=5, c=2, m=10, M=10 ² CFU/mL n=5, c=0, m=0/25mL n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 2719 GB 2719 GB 29921 GB 29921	符合 符合 符合 符合

(检测项目包括感官要求、理化指标、微生物限量)