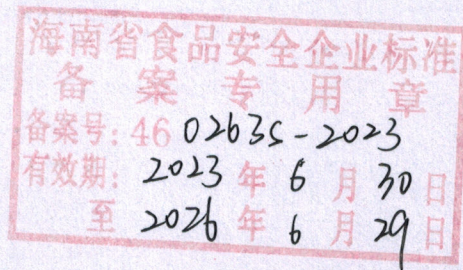


Q/ZBN

海南省食品安全企业标准

Q/ZBN 0003S—2023

糟粕醋



2023 - 06 - 01 发布

2023 - 07 - 10 实施

海南臻佰年酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/ZBN 0003S-2020《糟粕醋》。

本标准与Q/ZBN 0003S-2020相比，主要修改如下：

——引用了最新的规范性引用文件。

本标准由海南臻佰年酒业有限公司提出。

本标准由海南臻佰年酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：伍兴昌、符瑞平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/ZBN 0003S-2020。

糟粕醋

1 范围

本标准规定了糟粕醋的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以酒糟为主要原料，适量添加水、白砂糖、食用植物油、食用盐、蒜头、辣椒酱、辣椒油、鸡精、味精等，经调配、煮制、热灌装、冷却等生产工艺制成的非即食糟粕醋的生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 5461 食用盐
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验调味品检验
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GH/T 1194 大蒜
- NY/T 1070 辣椒酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 11192 辣椒油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酒糟：以水、大米为主要原料，经加曲糖化（发酵30天）、蒸馏、过滤等生产工艺制成，应新鲜，无霉变，无腐败变质。
- 3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的要求。
- 3.1.3 食用植物油：应符合GB 2716的要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合GB 5461的要求。
- 3.1.5 大蒜：应符合GH/T 1194的要求。
- 3.1.6 辣椒酱：应符合NY/T 1070的要求。
- 3.1.7 辣椒油：应符合SB/T 11192的要求。
- 3.1.8 鸡精：应符合SB/T 10371的要求。
- 3.1.9 味精：应符合GB 2720的要求。
- 3.1.10 生产用水：应符合GB 5749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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
性 状	液体，无霉变	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无其它异味	
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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装盒件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、大肠菌群、标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，

可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃或塑料包装材料应分别符合GB 4806.5、GB 4806.7或GB/T 21302的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品常温保存,应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,保质期为90天。
