

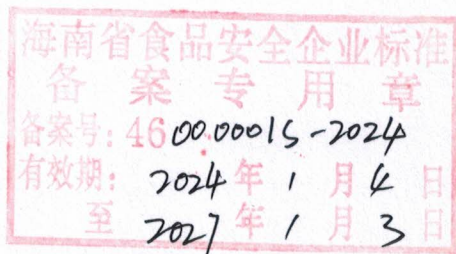
Q/WCLH

海南省食品安全企业标准

Q/WCLH 0001S—2023

代替 Q/WCLH 0001S-2022

糟粕醋调味料



2023-12-30 发布

2024-01-10 实施

文昌铺前林花糟粕醋加工厂 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—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》的规定起草。

本标准代替Q/WCLH 0001S-2022《糟粕醋调味料》。

本标准与Q/WCLH 0001S-2022相比，主要修改如下：

——按GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改安全指标。

本标准由文昌铺前林花糟粕醋加工厂提出。

本标准由文昌铺前林花糟粕醋加工厂起草。

本标准主要起草人：林花、何夏玉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WCLH 0001S-2022。

糟粕醋调味料

1 范围

本标准规定了糟粕醋调味料的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以大蒜、酒糟、辣椒、饮用水、植物调和油、味精、白砂糖、食盐、辣椒油等为原料，经配料、搅拌成泥、熬煮、添加或不添加辣椒油、冷却、包装等生产工艺制成的糟粕醋调味料的生产控制、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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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 预包装食品营养标签通则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

GH/T 1194 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 11192 辣椒油

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 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。

3.1.2 酒糟：应符合 GB 2758 的要求。

3.1.3 辣椒：应选用无腐烂、无变质的辣椒，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的要求。

3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

3.1.9 辣椒油：应符合 SB/T 11192 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	产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	固液混合状，久置原料颗粒或细泥沉淀在底部	
气味与滋味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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/100g	≥	0.05	GB 12456
食盐（以NaCl计）， g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
无机砷（以As计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 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，并按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的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、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

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，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

5.3.1 每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、食盐、固形物。

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；
- 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- 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、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718和GB 28050的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料制品、复合包装袋应分别符合GB 4806.5、GB 4806.7、GB 9683的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。运输用纸箱包装材料应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染和其他损害。冷藏或冷冻贮存的产品应用冷藏车或冷冻车运输；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应常温贮存于干燥、阴凉的仓库中；或贮存于冷藏库或贮存于冷冻库中；贮存库不应存放有害物质，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注要求执行。
