

Q/HNHS

海南省食品安全企业标准

Q/HNHS 0003S—2024

代替 Q/HNHS 0003S—2020

糟粕醋调味料



2024-01-15 发布

2024-01-20 实施

海南惠施食品有限公司 发布

表 2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物限量

即食类糟粕醋应符合表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。

4.5 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

6.2.1 非即食类产品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。每批产品抽样数量不少于3个独立包装（总量不少于2kg），2个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.2.2 即食类产品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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量等。

6.4 型式检验