

ICS 67.220.10  
X 66

Q/HNYS

海南省食品安全企业标准

Q/HNYS 0001S—2025

糟粕醋

2025 - 01 - 20 发布

2025 - 01 - 25 实施

海南燕嫂食品有限公司 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。

本标准由海南燕嫂食品有限公司提出。

本标准由海南燕嫂食品有限公司起草。

本标准主要起草人：温超权、刘磊。

本标准为首次发布。

# 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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以大米、地瓜为主要原料，熟制后添加酵母等发酵，添加食用植物油、大蒜、生姜、食用盐、食糖、味精、辣椒、辣椒油、香辛料等其中多种或全部进行调配，再经杀菌、包装等生产工艺制成的糟粕醋的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- 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 4789.22 食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理
- 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 5009.22 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30383 生姜  
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂  
 GH/T 1194 大蒜  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）  
 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

- 3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。  
 3.1.2 地瓜：应符合 LS/T 3104 的要求。  
 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的要求。  
 3.1.4 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。  
 3.1.5 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。  
 3.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的要求。  
 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。  
 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。  
 3.1.9 酵母：应符合 GB 31639 的要求。  
 3.1.10 辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。  
 3.1.11 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的要求。  
 3.1.12 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的50mL烧杯中，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
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
性 状	呈产品应有的组织形态	
杂 质	无正常视力可见的杂质	

#### 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	≥ 0.25	GB 12456

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

### 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 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	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 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 食品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。

### 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。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。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经生产厂质量检验部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、总酸、大肠菌群和净含量。

### 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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 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 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，塑料瓶、塑料桶、塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求，产品销售包装还应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁，不得与有害、有毒物品混装，运输过程中应防日晒雨淋。

### 6.4 贮存

产品贮存库应通风良好、干燥、清洁卫生；产品在成品库中，严禁与有毒、有异味的物品堆放在一起，库中应有防湿防霉设施；成品堆放与周围墙壁距离 25cm 以上，堆高不得超过 2.5m。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按包装标签所示执行。

---