

Q/YF

海南省食品安全企业标准

Q/YF 0002S—2025

代替 Q/YF 0002S—2024

糟粕醋

2025-01-05 发布

2025-02-10 实施

海南永芳食品有限公司 发布

前 言

本文件按照《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/YF 0002S—2024《糟粕醋》。

本标准与Q/ YF 0002S—2024相比，主要变化如下：

——更新了引用标准最新版本。

——修改了产品的保质期。

本标准由海南永芳食品有限公司提出。

本标准由海南省粮油科学研究所、海南永芳食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张红建、叶茂、张寒冰、郑联合、赵阔、马泽威、黄欢、刘帅光。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/ YF 0002S—2024。

糟粕醋

1 范围

本文件规定了糟粕醋的术语和定义、产品分类、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。

本标准适用于第4章规定的糟粕醋的生产控制、检验、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 1354 大米
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 5009.229 食品中酸价的测定
- GB 5009.227 食品中过氧化值的测定
- 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/T 12456 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 40851 食用调和油
 GH/T 1194 大蒜
 GH/T 1345 脱水洋葱
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 NY 68 小磨香油
 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
 NY/T 1071 洋葱
 QB/T 4577 甜酒曲
 SB/T 10612 黄豆复合调味酱
 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 复合调料包

以绵白糖或白砂糖、食用盐、味精等为主要原料，经混合、包装等生产工艺制成，可添加到糟粕醋中食用的复合调料包。

3.2 油辣椒包

以腌制辣椒、植物油、蒜末（或蒜粉）为主要原料，添加或不添加豆瓣酱、洋葱（或洋葱粉）、小葱（或小葱粉）、香菜（或香菜粉）、生姜（或生姜粉）、味精、蚝油、香油等其他辅料，经炒制、添加或不添加山梨酸钾，包装、杀菌等工艺制成，可添加到糟粕醋中食用的油辣椒包。

3.3 蒜头油包

以蒜末（或蒜粉）、植物油为主要原料，添加或不添加洋葱、小葱等其他辅料，经炸制、包装等工艺制成，可添加到糟粕醋中食用的蒜头油包。

3.4 发酵酒糟醋包

以大米为主要原料，经酒曲等发酵后，添加或不添加柠檬酸、米醋、苹果酸等进行调配，添加或不添加山梨酸钾，再经杀菌、包装等生产工艺制成，与其他配料包一起组合使用的发酵酒糟醋包。

4 产品分类

4.1 糟粕醋（浓缩型）

以复合调料包、油辣椒包、发酵酒糟醋包为原料，添加或不添加蒜头油包组合制成（各包独立包装或各包内原料混合后包装），使用时与一定比例饮用水混合后，作为火锅底料的液体调味料的糟粕醋（浓缩型）。

4.2 糟粕醋（非浓缩型）

以大米为主要原料，经酒曲等发酵后，添加水、辣椒、大蒜、食盐、食用油、米醋、柠檬酸、苹果酸、味精等进行调配，添加或不添加山梨酸钾，再经杀菌或不杀菌、包装等生产工艺制成，直接作为火锅底料的糟粕醋。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 5.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 5.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 5.1.4 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 5.1.5 腌制辣椒：应符合 GB 2714 的要求。
- 5.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 5.1.7 蒜末、大蒜粉：以符合 GH/T 1194 要求的大蒜制成。
- 5.1.8 豆瓣酱：应符合 SB/T 10612 的要求。
- 5.1.9 洋葱：应符合 NY/T 1071 的要求。
- 5.1.10 洋葱粉：应符合 GH/T 1345 的要求。
- 5.1.11 小葱：应符合 NY/T 744 的要求。
- 5.1.12 小葱粉：以符合 NY/T 744 要求的小葱制成。
- 5.1.13 香菜：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 5.1.14 香菜粉：以符合 GB/T 15691 要求的香菜制成。
- 5.1.15 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 5.1.16 生姜粉：以符合 GB/T 30383 要求的生姜制成。
- 5.1.17 蚝油：应符合 GB/T 21999 的要求。
- 5.1.18 香油：应符合 NY 68 的要求。
- 5.1.19 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 5.1.20 酒曲：应符合 QB/T 4577 的要求。
- 5.1.21 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 5.1.22 米醋、白醋：应符合 GB/T 18187 的要求。
- 5.1.23 苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 5.1.24 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 5.1.25 辣椒：应符合 GB/T 30382
- 5.1.26 水：应符合 GB/T 5749 的要求。

5.2 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 | 具有产品应有色泽 | 取本品适量置于洁净的白色器皿内，在自然光线下，以眼观察其色泽和组织形态以及杂质，并嗅其气味，品尝其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有产品应有滋味与气味，不得有异味 | |
| 组织状态 | 无霉变，久置原料颗粒或细泥沉淀在底部，允许少许分层 | |
| 杂 质 | 无霉斑、无白膜，无正常视力可见其他外来异物 | |
| 注：糟粕醋（浓缩型）各料包单独检验。 | | |

5.3 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 |
|--|-----------|-----------|-------------|
| | 糟粕醋(浓缩型) | 糟粕醋(非浓缩型) | |
| 总酸（以乙酸计）g/100g \geq | 0.5 | 0.25 | GB/T 12456 |
| 酸价(以脂肪计) ^a , mg/g \leq | 5.0（油辣椒） | - | GB 5009.229 |
| | 0.5（蒜头油） | | |
| 过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g \leq | 0.25（油辣椒） | - | GB 5009.227 |
| | 0.10（蒜头油） | | |
| 总砷(以As计), mg/kg \leq | 0.5 | | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计）, mg/kg \leq | 0.9 | | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B1 ^b , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq | 5.0 | | GB 5009.22 |
| 注：1、糟粕醋（浓缩型）检测总酸时，各包独立包装型仅对发酵酒糟醋包进行检验，混合型则对整个产品检验。 2、 ^a 仅适用于油辣椒包、蒜头油包的检验。 3、 ^b 适用于发酵酒糟醋包、糟粕醋（非浓缩型）的检验。 | | | |

5.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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 | 100 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注：1、糟粕醋（浓缩型）：各包独立包装时将复合调料包、油辣椒包、蒜头油包、发酵酒糟醋包混合后检验。 2、样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.22 执行。 | | | | | |

5.5 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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品种、同一规格的产品为一组批。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、总酸、酸价、过氧化值、净含量、大肠菌群。

7.4 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) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件规定时，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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 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。

8.3 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、防曝晒；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。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；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。

9 保质期

在符合本文件规定的条件下，糟粕醋（浓缩型）：各包独立包装时，常温储存保质期为12个月、混合后包装时，常温储存保质期为12个月；糟粕醋（非浓缩型）非灭菌产品常温储存保质期为12天，冷藏保存保质期为30天，冷冻保存保质期为12个月。
