

Q/HNYS

海南省食品安全企业标准

Q/HNYS 0001S—2025（第2版）

代替 Q/HNYS 0001S—2025

糟粕醋

2025 - 03 - 20 发布

2025 - 04 - 20 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—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/HNYS 0001S—2025《糟粕醋》。

本标准与Q/HNYS 0001S—2025相比，主要变化如下：

——对生产工艺进行了修改。

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNYS 0001S—2025。

标准名称

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。

本标准适用于以酒糟、地瓜为主要原料进行蒸煮，蒸煮过程中添加熬煮好的配料食用植物油、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，再经冷却、灌装、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 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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 酒糟：应符合 GB 2758 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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11

表2 理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，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 ^a 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	—	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，库中应有防湿防蛀设施；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。