

Q/AWO

海南省食品安全企业标准

Q/AWO 0001S—2025

代替 Q/AWO 0001S—2024

铺前糟粕醋（半固态调味料）

2025 - 04 - 10 发布

2025 - 05 - 10 实施

定安啊喔哦食品技术有限公司 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/AWO 0001S—2024《铺前糟粕醋（半固态调味料）》。

本标准与Q/AWO 0001S—2024相比，主要变化如下：

——修改了总酸指标。

本标准由定安啊喔哦食品技术有限公司提出。

本标准由定安啊喔哦食品技术有限公司起草。

本标准主要起草人：李肖云、林师冠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/AWO 0001S—2021、Q/AWO 0001S—2022、Q/AWO 0001S—2024。

铺前糟粕醋（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了铺前糟粕醋（半固态调味料）的术语和定义、食品添加剂、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。

本标准适用于以酒糟包、辣椒包、调料包组合制成的铺前糟粕醋（半固态调味料）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 1354 大米

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

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 2719 食品安全国家标准 食醋

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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 20293 油辣椒
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10371 鸡精调味料
GH/T 1194 大蒜
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1193 姜
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

调料包

以白砂糖、味精、食用盐为主要原料，添加或不添加鸡精调味料、香辛料、酵母提取物等其他辅料，经粉碎或不粉碎、混合、包装等生产工艺制成的食用的调料包。

3.2

辣椒包

以食用植物油或食用植物调和油、辣椒为原料，添加或不添加洋葱、食用盐、香辛料、味精、蒜泥、生姜等其他辅料，经炒制、包装、杀菌等生产工艺制成的食用辣椒包。

3.3

酒糟包

以大米、水制作的甜酒酿为主要原料，添加或不添加酒糟、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、米醋、白醋，白砂糖经调配、包装、杀菌等生产工艺制成的食用的调味酒糟。

3.4

铺前糟粕醋（半固态调味料）

以调料包、辣椒包、酒糟包组合包装作为火锅底料的铺前糟粕醋（半固态调味料）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.2 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 3.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.5 酵母提取物：应符合 GB/T 23530 的要求。
- 3.1.6 腌制辣椒：应符合 GB 2714 的要求。
- 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.8 辣椒干：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 3.1.9 鲜辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 3.1.10 洋葱：应符合 NY/T 1071 的要求。
- 3.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.12 蒜泥：以符合 GH/T 1194 要求的大蒜制成。
- 3.1.13 生姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
- 3.1.14 辣椒干：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 3.1.15 甜酒酿：应符合 GB 2758 的要求。
- 3.1.16 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.17 乳酸：应符合 GB 1886.173 的要求。
- 3.1.18 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的要求。
- 3.1.19 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 3.1.20 米醋、白醋：应符合 GB 2719 的要求。
- 3.1.21 生产用水：应符合 GB 5749 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	含油型半固态，无霉变，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	≥ 0.1	GB/T 12456

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法	
酸价（以脂肪计） ^a （以 KOH 计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：1、将调料包、辣椒包、酒糟包混合后检验。			
2、 ^a 仅适用于辣椒包的检验。			

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	2	100CFU/g	10000CFU/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，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。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

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、食盐、总酸、酸价、过氧化值等。

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 4806.13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食品安全要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求。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。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

应贮存于干燥阴凉的仓库内,防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染。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示执行。