

附件 3

长沙玉和酿造有限公司企业标准

Q/AXYH 0001S-2024

食品安全企业标准



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4335165-2024
备案日期: 2024年6月26日

湖南省工
食品安全企

2024-07-25 发布

2024-08-15 实施

长沙玉和酿造有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB / T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由长沙玉和酿造有限公司提出。

本标准起草单位：长沙玉和酿造有限公司。

本标准由长沙玉和酿造有限公司负责解释。

本标准主要起草人：胡立东。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q / AXYH0001S — 2021



醋饮料

1 范围

本标准规定了醋饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、酿造食醋、糯米、浓缩果汁、可食用的植物性原料(山楂、莲子、玫瑰花等)或药食同源性食品为原物料(黄精、红枣、枸杞、葛根、山药、桔皮、甘草等),添加或不添加蜂蜜、果葡萄糖浆为辅料,添加食品甜味剂,添加或不添加防腐剂,经调配、均质、杀菌、灌装等工艺生产而成的醋饮料。

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 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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB / T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB / T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留物的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 12143	饮料通用分析方法
GB / T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品相关标准及有关规定。

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	具有该产品应有的颜色，均匀一致	打开包装立即嗅其气味，品其滋味，并取 50mL 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，观察其色泽、组织形态和杂质。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃, 折光计法) / (%)	≥ 0.6	GB / T 12143
总酸(以醋酸计) / (g / L)	≥ 3.0	GB / T 12456

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU / mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群 / (CFU / mL)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 / (CFU / mL) ≤			20		GB 4789.15
酵母 / (CFU / mL) ≤			20		GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的要求

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a样品的采集及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表 5 规定。

表 5 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(Pb) / (mg / L) ≤	0.04	GB 5009.12
锡 ^a (Sn)/(mg / L) ≤	150	GB 5009.16

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 6 规定。

表 6 农药最大残留限量

项目	指标	检验方法
六六六 / (mg / L)	≤ 0.02	GB / T 5009.19
滴滴涕 / (mg / L)	≤ 0.02	GB / T 5009.19

3.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 7 规定。

表 7 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
展青霉素 ^b / (μg / L)	≤ 10.0	GB 5009.185

^b 仅限于以苹果、山楂浓缩果汁为原料制成的产品。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.8.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 中 14.09 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 30 瓶，样品分为 2 份，1 份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.2 除微生物指标外，其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。
复检结果仍不符合本标准：判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 储运图示的标志应符合 GB / T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB / T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，保质期为 24 个月。

