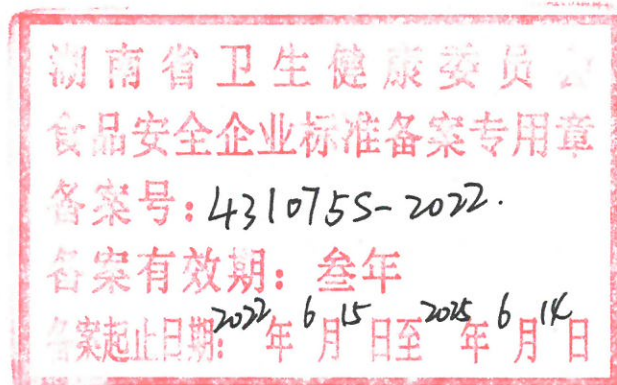




桃江县瞿峰传统技艺工坊企业标准

Q/YTQF 0003S-2022

瞿峰时令醋



2022-05-16 发布

2022-06-18 实施



桃江县瞿峰传统技艺工坊 发布



前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由桃江县瞿峰传统技艺工坊提出。

本标准由桃江县瞿峰传统技艺工坊负责解释。

本标准起草单位：桃江县瞿峰传统技艺工坊。

本标准主要起草人：熊万峰。

本标准有效期 3 年。

瞿峰时令醋



1. 范围

本标准规定了瞿峰时令醋的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以大米，水为主要原料，食盐、花椒为辅料，不添加食品添加剂，采用瞿峰米醋传统手工技艺酿造，不需要对大米进行蒸煮、拌曲，不需要添加醋酸菌曲种发酵，按时令节气自然发酵酿造的饮用类时令米醋、神仙醋、佛醋和柒醋。

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文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 30391 花椒
 - GB 18187 酿造食醋
 - GB 2715 食品安全国家标准 粮食
 - GB 2719 食品安全国家标准 食醋
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 - 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 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 B1 的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
 - GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - JJF 1070 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 《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 产品分类

瞿峰时令醋是自然发酵的乳酸类米醋，不是以添加醋酸菌发酵的米醋，根据地域的称呼不同，分为神仙醋、佛醋和柒醋。



4. 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB 2715 的规定
- 4.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 4.1.4 食盐应符合 GB 2721 的规定

4.2 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	琥珀色或者棕红色，色泽均匀	取适量样品于洁净干燥的无色透明烧杯中，嗅其气味，品其滋味，肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。
组织状态	液体不混浊，允许有轻微沉淀	
气味和滋味	米香乳酸味，酸甜柔和、不涩、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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（以乳酸计）（g/100ml）	≥ 0.8	GB 12456

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.28	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μg /kg）	≤ 4.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 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 /g）	5	2	900	9000	GB 4789.2

大肠菌群/ (CFU /g)	5	2	5	50	GB 4789.3 平板计数法
* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					



4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

4.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17405 的规定。

6. 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样

6.3 出厂检验

检验项目为：感官要求，净含量，总酸，菌落总数，大肠菌群，产品检测合格，方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中的全部检测项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。
- e) 新产品试制鉴定时。

6.5 判定规则

当检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。若微生物指标中有一项指标不合格即判为不合格，不允许复验。其他指标不合格时，可在原组批中加倍抽样对不合格项进行复验，以复验结果为准。

7. 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志：

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装：

小包装为玻璃瓶或陶瓷瓶，应符合 GB4806.5 或 GB 4806.4 的规定；产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T6543 的规定。

7.3 贮存:

产品应置于清洁,干燥,通风无异味的库房中,且不得与有毒、有害、有污染有异味物品混贮。

7.4 运输:

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染,严禁与有毒、有害、有污染有异味物品混装混运。装卸时轻装轻卸,严禁碰撞,勿倒置或者重压。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,自生产之日起未启封情况下理论上可长期保存,标准保质期为二年。

