

# 长沙玉和酿造有限公司企业标准

Q/AXYH 0004S-2024



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: Q336415-2024  
备案日期: 2024年7月4日

湖南省卫生  
食品安全企业

2024-07-25 发布

2024-08-15 实施

长沙玉和酿造有限公司 发布

Q/AXYH 0004S-2024

## 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。



## 生物原浆醋

### 1 范围

本标准规定了生物原浆醋的要求、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、糯米为原料，加入复合乳酸菌菌粉利用自然界的微生物或辅助加入传统上用于酿造的曲霉、酵母菌等微生物，经玉和醋传统酿醋技艺结合现代酿造工艺发酵而成的液体酸性调味品。

### 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
GB4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌总数测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 的测定
GB12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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 31621	食品安全国家标准 食品生产过程卫生规范
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	呈淡黄色或黄褐色，均匀一致	取2ml试样置于25ml具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取30mL试样置于50ml烧杯中观察状态。用玻璃棒搅拌烧杯中试样，品尝滋味，闻其气味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，尝味不涩无异味	
组织形态	允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

**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	
总酸(以乙酸计) / (g / 100ml)	≥	3.5	GB12456
铅(以 Pb 计) / (mg / kg)	≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg / kg)	≤	0.5	GB 5009.11

**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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU / mL)	5	2	10 <sup>2</sup>		GB 4789. 2
大肠菌群 / (CFU / mL)	5	2			GB 4789.3 第二法
乳酸菌总数 / (CFU / g) ≥			1.0×10 <sup>5</sup>		GB 4789. 35

3.4.2 真菌毒素限量应符合表 4 的要求

**表 4 真菌毒素限量**

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (ug / kg) ≤	5.0	GB2761

**3.5 食品添加剂**

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 中的规定。

**3.6 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 20 瓶,抽样数量为 20 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、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 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

产品符合上述贮运条件时，保质期为 24 个月。

