

Q/ZXGL

广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司企业标准

Q/ZXGL 0006S—2021



富硒橄榄醋

食品安全企业标准备案号
450892 S-2021
有效期至 2026 年 9 月 29 日

2021 - 09 - 20 发布

2021 - 10 - 20 实施

广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司 发布



前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司提出。

本文件起草单位：北部湾大学、广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司。

本文件主要起草人：尹艳镇、刘敏、梁兴唐、郑韵英、张瑞瑞、汪双双、崔俊峰、王清。

富硒橄榄醋

1 范围

本文件规定了富硒橄榄醋的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以水、白砂糖、富硒橄榄、果汁或浓缩果汁(浆)、发酵米醋、食醋、为主要原料，添加或不添加食品用香精，经处理、调配、过滤、均质、灭菌、灌装等工艺制成的富硒橄榄醋。

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 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.233 食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 20882 果葡糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
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(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令(2009)第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。
- 4.1.3 果醋、发酵米醋、食醋应符合 GB/T 18187 的要求。
- 4.1.4 果汁应符合 GB/T 31121、GB 7101 的要求。
- 4.1.5 浓缩果汁(浆)应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的要求。
- 4.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.10 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 4.1.11 其他原辅料应符合相关标准的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有本品相应的滋味及气味，无异味，无异臭
状态	无正常视力可见外来异物，液态，状态均匀，长期静置后允许有少量沉淀或絮状物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指 标
pH 值	2.5~6.5
总酸(以乙酸计), %	≥ 0.1
游离矿酸 (mg/L)	不得检出
硒(μg/100 mL)	≥ 7.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8
锡(以 Sn 计) ^a , mg/kg	≤ 150
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L	≤ 20
展青毒素 ^c , μg/kg	≤ 50
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
^a 仅适用于镀锡薄板容器包装的产品。 ^b 仅适用于金属罐装的产品。 ^c 仅适用于添加了苹果汁(浆)或山楂汁(浆)的产品。	

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.4.2 非商业无菌生产的产品微生物限量应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项目	限量要求			
	采样方案及限量(若非指定,均以/25 mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1 000 CFU/mL
霉菌, CFU/mL ≤	20			
酵母, CFU/mL ≤	20			
注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。				
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂/食品营养强化剂要求

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

按GB 7101的规定执行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 pH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

6.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

6.2.3 游离矿酸

按GB 5009.233规定的方法测定。

6.2.4 硒含量

按GB 5009.93规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

6.2.7 锌、铜、铁总和

分别按GB 5009.14或 GB 5009.90规定的方法测定后再进行加和。

6.2.8 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

6.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 微生物限量检验

6.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

6.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

6.3.4 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定。

6.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一原料、同一班次、同条生产线生产的同一品种的产品为一批。

7.3 抽样方法及数量

样品应从仓库成品库中随机抽样，每批抽样数独立包装应不少于14个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用。其中净含量抽样按JJF 1070规定的方法进行。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

7.4.2 感官要求、净含量、pH 值、商业无菌(经商业无菌生产的产品)、菌落总数(非商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非商业无菌生产的产品)为每批必检项目。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- 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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 质量监督机构提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本标准中 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 要求的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。

7.6.2 如果检验结果微生物限量不符合本标准要求时，则整批产品不合格，且不得复检。

7.6.3 除微生物限量外的其余指标不符合本标准要求时，应重新按 7.3 抽样方案加倍取样复检，复检结果符合要求时，则产品合格。复检后如仍有指标不符合本标准要求时，则整批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 包装箱的图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求，并应标注“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

8.2 包装

8.2.1 产品所用的包装应符合食品安全卫生要求。塑料瓶应符合 GB 4086.7 的要求；PE 膜应符合 GB 4806.7 的要求；玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，利乐包装应符合 GB/T 18192 的要求。

8.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不应影响包装及质量。

8.3.2 运输时要防止受热、受潮。

8.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。

8.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

8.4 贮存

不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 ≥ 20 cm，离墙面 ≥ 50 cm。符合本标准贮运条件下，常温下保质期为12个月。
