

Q/XGN

新疆果酿食品有限公司
食品安全企业标准

Q/XGN 0002S—2024

一种醇香葡萄果醋的生产技术标准



2023 - 05 - 10 发布

2023 - 05 - 26 实施

新疆果酿食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》，参照国家相关标准、制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆果酿食品有限公司提出。

本标准由新疆果酿食品有限公司起草。

本标准主要起草人：蒯元国。

本标准批准人：陈何新。

本标准于 2023 年 05 月 10 日发布。



一种醇香葡萄果醋的生产技术标准

1 范围

本标准规定了醇香葡萄醋的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄干果或葡萄鲜果为原料，经加工制成的饮料，具有特殊气味滋味的醇香葡萄醋的生产。（以下简称产品）。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 1886.174	食品安全国家标准	食品工业用酶制剂
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 5009.86	食品安全国家标准	食品中抗坏血酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 12456	食品安全国家标准	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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
GB 12456	食品安全地方标准	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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄

应符合GB/T 31735、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.3 酒用酵母

应符合GB 31369的规定。

3.1.4 醋酸菌种

应符合GB 8954的规定，生产过程中应定期进行纯化和再鉴定。

3.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.6 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。



3.1.7 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	本品独特颜色或金黄色或棕黄色
组织状态	清亮透明、允许有少量沉淀
杂质	无正常视力可见外来杂质
香气	具有醇香葡萄果醋特有风味
滋味	酸爽或酸甜可口

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥3
苹果酸（mg/kg）	50~1000
柠檬酸（mg/kg）	≤300
维生素 C（mg/100mL）	≥50
铅（以 Pb 计），（mg/L）	0.04

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以/25mL 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/mL）	5	2	100	10000
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10
沙门氏菌（CFU/mL）	5	0	0	—
霉菌（CFU/mL）	≤20			
酵母（CFU/mL）	≤20			

3.5 食品添加剂

应符合表 4 的规定



表 4 食品添加剂

项目	指标	
	GB 2760 规定	实际添加量
二氧化硫， g/Kg	按生产需要适量添加	≤0.04
复合增稠剂， g/Kg	按生产需要适量添加	≤1.1
食用香精， g/Kg	按生产需要适量添加	≤1.0
防腐剂	苯甲酸， g/Kg	≤1.0
	山梨酸， g/Kg	≤0.5
蔗糖脂肪酸酯， g/Kg	≤1.5	≤1.5

3.6 净含量及允许短缺量

符合第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

3.7 食品安全要求

符合GB 19297、GB 2760、GB 14880的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

4.1.1 色泽、组织状态和杂质

从供试样品中随机抽取混合均匀的被测样品50 mL于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽，状态和澄清度。

4.1.2 气味和滋味

打开包装立即用嗅觉鉴别样品的气味，在室温下用鼻嗅、口尝的方法检验样品的香气、滋味。品尝第二个样品前，应用清水漱口。

4.2 理化指标

4.2.1 总酸

按GB 12456规定的方法检验。

4.2.2 维生素 C

按GB 5009.86规定的方法检验。

4.2.3 铅

按GB 5009.185规定的方法检验。

4.2.4 苹果酸、柠檬酸、酒石酸

按GB/T 5009.157规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

4.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

4.3.4 霉菌和酵母菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.4 食品添加剂

4.4.1 二氧化硫

按GB5009.43规定的方法检验。

4.4.2 苯甲酸、山梨酸

按GB 5009.28规定的方法检验。

4.4.3 蔗糖脂肪酶

按GB 10617规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 检验分类



产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，附上质量合格证明的，方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、总酸、维生素 C、菌落总数、大肠菌群、净含量等检验要求项目执行。

5.3 型式检验

5.3.1 发生下列情况之一时应进行型式检验：

产品投产时；更换主要原料、配方、关键工艺时；停产三个月以上时，恢复生产时；正常生产每六个月时；出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；国家执法监督机构提出型式检验要求时。

5.3.2 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的第 3 章全部项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 组批

同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

5.4.2 抽样

在同批产品码放的不同部位随机至少 12 个最小独立包装（总体积不少于 2L），分别用于感官要求、理化要求和大肠菌群进行检验。

5.5 判定

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

预包装产品的标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

应使用符合国家食品卫生要求的包装材料，包装严密，能保护产品质量。
包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号。

6.3 运输



运输工具应使用食品专用运输车，应清洁、卫生，不应与有毒、有害及有异味的物品混装运输。运输中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

6.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥处。不得与有毒、有害及有异味的物品一同存放。

7 保质期

常温贮存，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	一种醇香葡萄果醋的生产技术标准	标准主要起草人	蕙元国
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>为了保证食品的安全，进一步规范企业的生产、检验及销售，根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第 1 部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》编写了本标准，经过产品质量验证符合要求，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） <p>葡萄干果或葡萄鲜果为原料，经加工制成的饮料，具有特殊气味滋味的醇香葡萄醋的生产。葡萄原料应符合 GB/T 31735、GB 2762、GB 2763 的规定。酒用酵母：应符合 GB 31369 的规定；生产用水：符合 GB 5749 的规定；酒用酵母：应符合 GB 5749 的规定；醋酸菌种：应符合 GB 8954 的规定，生产过程中应定期进行纯化和再鉴定；白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定。其他食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。二氧化硫：符合 GB5009.43 规定；苯甲酸、山梨酸：符合 GB 5009.28 规定；蔗糖脂肪酸酯：符合 GB 10617 规定。理化指标：总酸、维生素 C，按 GB 12456 和 GB 5009.86 制定。按照 GB4789 制定微生物：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌和酵母菌指标。</p> <p>生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 <p>产品的检验指标应符合标准第 3 章全部项目的要求。菌落总数测定：按照 GB 4789.2 规定的方法检测；大肠菌群计数按 GB 4789.3；致病菌按 GB 4789.4 规定的方法检测；霉菌和酵母按 GB 4789.15 规定的方法检测；净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和国家标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） <p>标准与《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定和要求有关系。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 <p>GB 2762 中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，该产品通过严控进货渠道，严把产品质量，降低生产过程中铅指标，制定铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$。与国家标准相比铅严于国家标准 GB 2762 的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 <p>标准于 2024 年 4 月 15 日至 2024 年 5 月 5 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站上已公示，在公示期间内未收到修改意见。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	新疆果酿食品有限公司			
注册地址	新疆伊犁州奎屯市天北新区夏荷路 1-43 幢 4 号			
法定代表人/负责人	陈何新	联系电话	13579175898	
企业备案事项联系人	蒯元国	联系电话	15209922826	
企业标准名称	一种醇香葡萄果醋的生产技术标准	企业标准编号	Q/XGN0002S—2024	
适用的食品类别与代码	14.09, 其他类饮料			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准 标准名称（标准号）	企业标准 指标值
		铅	GB 2762	≤0.5mg/kg ≤0.4 mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：	陈何新 企业（盖章） 2024 年 4 月 09 日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制