

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBSXXXX—XXXX

食品安全地方标准 酸嘢

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料	2
4.1 蔬菜、水果原料	2
4.2 加工用水	2
4.3 食用盐	2
4.4 食糖	2
4.5 食醋	2
4.6 酱油	2
4.7 复合调味料	2
4.8 其他原、辅料	2
5 质量要求	2
5.1 感官要求	2
5.2 理化指标	3
5.3 微生物限量	3
6 食品添加剂	3
7 生产加工过程卫生要求	4
8 检验方法	4
8.1 感官要求	4
8.2 理化指标	4
8.3 微生物限量	4
8.4 食品添加剂	4
9 检验规则	5
9.1 组批	5
9.2 抽样	5
9.3 判定规则	5
10 标签、标志	5
11 包装、运输、贮存和保质期	5
11.1 包装	5
11.2 运输	5
11.3 贮存	5
11.4 保质期	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西大学、广西壮族自治区标准技术研究院、广西—东盟食品检验检测中心、百色市食品药品检验所、南宁盛祥食品有限公司、广西靖西梁鹏食品有限公司。

本文件主要起草人：林莹、蒙泳、莫百春、吕仕军、莫佳琳、农毅清、缪璐、李树波、熊碧玉、彭茂锋、韦涛、陀雄信、刘剑、李宝升、梁轩、梁忠茂、黄丽、何善廉、阮海、容崎康、陈海艳、李翠萍、万涛、黄琨、夏宁、牛德宝、杨宝欣、陶窈平、方展坤、赵凤利。

食品安全地方标准

酸嘢

1 范围

本文件界定了酸嘢相关的术语和定义，规定了原辅料、质量要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志及包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于预包装酸嘢。

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 2717	食品安全国家标准 酱油
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 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 4789.3	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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 31652	食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
QB 1007	罐头食品净重和固形物含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸嘢

以蔬菜或（和）水果中的一种或多种为主要原料，经清洗、整理等预处理后，再经调味、腌渍或不腌渍、发酵或不发酵等工序加工而成的制品。

4 原辅料

4.1 蔬菜、水果原料

应新鲜或贮存良好、无异味、无腐烂、无病虫害、无严重机械损伤，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.4 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.5 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.6 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.7 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.8 其他原、辅料

应符合有关规定。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味、滋味	具有产品应有的风味，无异味
形态	具有产品应有的形态、无霉变、无霉斑白膜
杂质	无肉眼可见的其他外来杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总酸（以乳酸计）/（g/100 g）	≤ 3
固形物 ^a /（g/100 g）	≥ 50
铅/（mg/kg）	≤ 蔬菜类酸嘢0.5，含水果类酸嘢0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762中蔬菜制品（腌渍蔬菜）或水果制品的规定
^a 仅适用于固液共存的产品。	

5.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n 个	c 个	m	M
大肠菌群 ^a	5	2	10 CFU/g	1 000 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可接受允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
^a 不适用于非杀菌发酵型产品。				
^b 适用于冷藏产品。				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和国家有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中蔬菜制品（腌渍蔬菜）或水果类制品的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。鲜切果蔬的加工应符合 GB 31652 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、形态和杂质，并在室温无风环境下嗅其气味，用温水漱口后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

8.2.2 固形物

按QB 1007规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.3.2 除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检。如复检结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有项目不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

10 标签、标志

10.1 产品包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注贮存和食用方式。

10.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装、运输、贮存和保质期

11.1 包装

11.1.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，并符合国家相关食品安全标准的规定。

11.1.2 净含量按照国家相关要求执行。

11.2 运输

11.2.1 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

11.2.2 采用冷链运输的，应符合 GB 31605 的规定。

11.3 贮存

11.3.1 应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙适当距离。

11.3.2 采用冷库贮存的，应符合 GB 31605 的规定。

11.4 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。