

备案号：223736S-2018

有效期至：2022年03月25日

# Q/WBNF

## 延边万宝农夫食品有限公司企业标准

Q/WBNF0004S-2018

### 黑果腺肋花楸果调味酵品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/WBNF0004S-2018
备案号	223736S-2018
有效期限	2019年03月26日至2022年03月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-09-01 发布

2018-09-01 实施

延边万宝农夫食品有限公司 发布

# 黑果腺肋花楸果调味酵品

## 1 范围

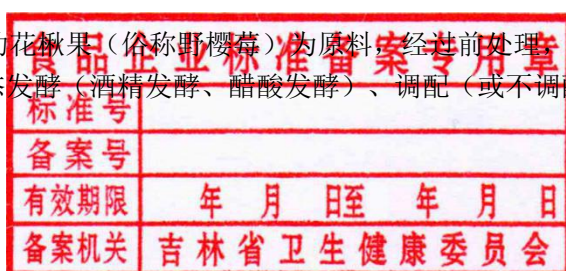
本标准适用于以黑果腺肋花楸果（俗称野樱莓）为原料，经过前处理，加入酿造食醋（糙米米酒、麦芽糖浆）、木糖醇，经液态发酵（酒精发酵、醋酸发酵）、调配（或不调配）、灭菌、灌装、包装等加工工艺制成的复合调味料。

## 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 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 金黄色葡萄球菌检测
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 5009.41	食醋卫生标准的分析方法
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 18187	酿造食醋
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定
国家卫生健康委员会公告第10号（2018）	黑果腺肋花楸果

## 3 技术要求



### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。

3.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.3 黑果腺肋花楸果应符合国家卫生健康委员会 2018 年第 10 号公告要求。

3.1.4 工艺用水应符合 GB 5749 的规定。

### 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	红褐色	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> <b>食品企业标准备案专用章</b>            标准号            备案号            有效期至 年 月 日 至 年 月 日            备案机关 吉林省卫生健康委员会         </div>	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	半透明液体		
滋、气味	酸味柔和，无异味		
杂质	无正常视觉可见的外来杂质		

### 3.3 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（以乙酸计），g/100mL	≥ 1.0	GB/T 5009.41

### 3.4 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/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（Pb），mg/L	≤ 0.9	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法

注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.6 食品添加剂

应符合表 5 的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	-	-

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

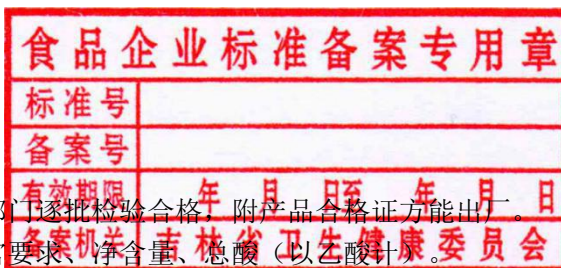
#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官要求、净含量、总酸（以乙酸计）。



##### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

- a) 出厂检验 从每批产品中随机抽取10个销售包装，供检验用。
- b) 型式检验 从入库的成品中随机抽取20个销售包装，供检验用。

##### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

#### 7 标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

##### 7.1 标签式样

## 7.1.1 食品名称：黑果腺肋花楸果调味醇品

原料：酿造食醋（糙米米酒、麦芽糖浆）、黑果腺肋花楸果（俗称野樱莓）、木糖醇

净含量/规格：按定货要求制定其净含量，定量应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》。

生产者的名称：延边万宝农夫食品有限公司

地址：延吉市小营镇民主村九组

联系方式：

生产日期和保质期：

贮存条件：

食品生产许可证编号：

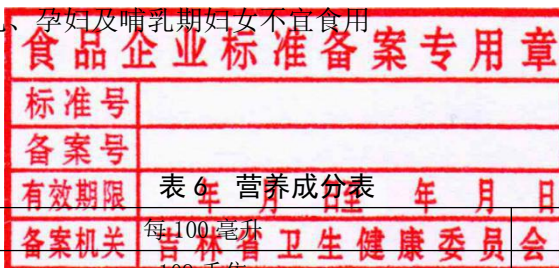
产品标准代号：Q/WBNF0004S-2018

其他需要标示的内容：每 100g 本产品添加黑果腺肋花楸果 20g，黑果腺肋花楸果食用量≤10g/天；本品食用量≤50g/天，婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用

## 7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

项 目	每 100 毫升	NRV%
能量	109 千焦	1%
蛋白质	0 克	0%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	6.4 克	2%
钠	9 毫克	0%



## 8 包装

包装容器选用塑料制品，应符合GB 4806.7的规定；或玻璃制品，应符合GB 4806.5的规定；或陶瓷容器，应符合GB 4806.4的规定；或铝塑复合膜袋，应符合GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 保质期

阴凉避光干燥处，24 个月。