

DBS46

海南省食品安全地方标准

DBS46/ 005-2025

海南糟粕醋

2025-11-26 发布

2026-05-26 实施

海南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由海南省卫生健康委员会提出并归口。

本标准由海南省疾病预防控制中心、海南大学、大连工业大学、海南省检验检测研究院、海南省粮油科学研究所、海南热带海洋学院共同起草。

本标准主要起草人：何滨、邢坤、朱蓓薇、张家超、孙璐、董秀萍、魏静、郑联合、李肖云、叶茂、张素芳、申铨日、黄振华、马永忠、吴维学、王吉晓、孙初阳、陈小妹、吴忠慧、贝雯雯、李烈飞、王瑞、云奋、赖新梅、刘春花、江苏娟、刘涵、杨汕深、甘晓婷、蔡畅、王正通。

本标准为首次发布。

海南糟粕醋

1 范围

本标准规定了海南糟粕醋的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求和标签。
本标准适用于海南省内生产加工的糟粕醋。

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 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 4789.4 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 4789.22 食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理
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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海南糟粕醋

以大米、水为主要原料，经酒曲或酶制剂发酵成酒糟，添加或不添加蒜头、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、食用植物油、辣椒、辣椒油等食品原料，添加或不添加酸度调节剂，经配料、熬煮、杀菌、包装；或使用酒糟包，可添加或不添加复合调料包、油辣椒包、蒜头油包，混合包装等生产工艺制成的非即食复合调味料。

3.2

酒糟包

以大米、水为主要原料，经酒曲或酶制剂发酵，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精等调配，杀菌、包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的酒糟。

3.3

复合调料包

以白砂糖、味精、食用盐为主要原料，添加或不添加鸡精调味料、香辛料等其他原料，经粉碎或不粉碎、混合、包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的复合调料。

3.4

油辣椒包

以辣椒和食用植物油为主要原料，添加或不添加食用盐、洋葱、蒜头、生姜等其他原料，经炒制、杀菌、包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的油辣椒。

3.5

蒜头油包

以食用植物油、蒜头为主要原料，添加或不添加八角、香菜等香辛料，经前处理、配料、粉碎、油炸、包装等生产工艺制成的，用于制作海南糟粕醋的蒜头油。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 发酵菌种或酶制剂：应符合国务院卫生行政部门批准使用的发酵菌种或酶制剂。

4.1.2 其他原料：应符合食品安全标准及相关规定的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯（固液混合状产品）或洁净的白色搪瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	固液混合状、半固态或固态，含油型半固态久置原料颗粒或细泥沉淀在底部	
气味与滋味	具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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/100g	≥	0.05	GB 12456
酸价（以脂肪计）（以 KOH 计） ^a ，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注：1、将酒糟包添加或不添加复合调料包、油辣椒包、蒜头油包混合后检验。			
2、 ^a 仅适用于添加食用植物油的产品和油辣椒包、蒜头油包的检验。			

4.4 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（若非指定，均以/25g 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	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.22 执行。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，冰乙酸(又名冰醋酸)、冰乙酸(低压羟基化法)不可用于海南糟粕醋。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 标签

应符合GB 7718、GB 23350、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的要求和相关规定。