

Q/SHHJ

安徽海神黄酒集团有限公司食品安全企业标准

Q/SHHJ0001S-2025

代替 Q/SHHJ0001S-2022

海神香糟卤

2025-02-23 发布

2025-03-01 实施

安徽海神黄酒集团有限公司 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 定义	1
4 技术要求	2
5 检验规则	3
6 标示、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照SB/T10416《调味料酒》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》进行编写。

本标准代替Q/HSHJ0001S-2022《海神香糟卤》（备案号：34202200849S）。

本标准与Q/HSHJ0001S-2022《海神香糟卤》相比，主要变化如下：

--更新了规范性引用文件；

本标准由安徽海神黄酒集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐尚英、刘长生、李德华、朱亚梅。

本标准于2013年5月15日首次发布，2025年2月23日第五次发布。

海神香糟卤

1 范围

本标准规定了海神香糟卤的定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于本公司生产的海神香糟卤。

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。凡是注明日期的引用文件，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/T 191	包装储运图示标志
GB 2720	食品安全国家标准 味精
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 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 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
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T13662	黄酒
GB14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB31644	食品安全国家标准 复合调味料
SB/T10416	调味料酒
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 定义

3.1 香糟卤

香糟卤：以水、粳米、小麦为原料，以传统绍兴酒生产工艺，将黄酒酿造过程中形成的黄酒糟经陈香处理加入黄酒稀释、压滤、添加适当食用盐、味精、香辛料酿造而成，用于佐餐、烹调的复合型调味料。

3.2 聚集物

成品海神香糟卤在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

4 技术要求

4.1 原料要求

黄酒应符合 GB/T13662 的规定，食用盐应符合 GB2721 的规定，味精应符合 GB 2720 的规定，用水应符合 GB 5749 的规定，香辛料应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T15691 的规定，原料应符合 GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定，不得添加非食用物质。

4.2 感官要求

应符合表 1 要求

表 1

项 目	要 求	检验方法
外观	浅黄色至深褐色，清亮透明。	采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行。
香 气	具有浓郁醇香、糟香或佐料(植物香辛料)香气、诸香和谐	
口 味	微咸鲜爽,醇厚协调、无异味	
体态	清亮透明、允许有微量聚集物 ^a ，无肉眼可见非发酵生成物。	
a 聚集物：指成品香糟卤在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。		

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2

项目	指 标	检验方法	
酒精度（20℃）/ % vol	≥	4.0	GB5009.225
总酸（以乳酸计）/ g/L	≤	7.0	GB/T13662
氨基酸态氮(以氮计)/g/L	≥	0.20	GB/T13662
食用盐(以氯化钠计) / g/L	≥	15.0	GB5009.44

4.4 卫生指标

4.4.1 真菌毒素限量、污染物限量应符合 GB2761、GB2762 和国家相关公告规定，其中铅含量还需符合表 3 要求。

表 3

项目	指 标	检验方法	
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤	0.8	GB5009.12

4.4.2 致病菌限量应符合 GB29921 规定（见表 4）。

表 4

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g（ml）	1000CFU/g（ml）	GB4789.10

注 1：食品类别为即食调味品的复合调味料。
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。

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法进行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

4.7 生产加工过程要求

执行 GB14881 规定

5 检验规则

5.1 批次

同种原料、同种工艺、同一班次生产的同品种规格的产品为一批次。

5.2 抽样

采用随机抽样的方法进行，抽样数量应符合表 5 规定

表 5

样品批量范围 瓶/箱	单瓶净含量	
	≤500ml/瓶	>500ml/瓶
<1500	8	6
≥1500	12	8

5.3 出厂检验

5.3.1 应逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。

5.3.2 检验项目：感官要求、酒精度、总酸、氨基酸态氮、食盐、净含量。

5.3.3 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判为不合格品。

5.4 型式检验

5.4.1 每半年进行一次型式检验。有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时。
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- d)原辅材料有较大改变时；
- e)国家质量监督机构进行抽检时；

5.4.2 检验项目为本标准第4章除4.1外的所有项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合要求，判为合格品。

5.5.2 感官要求、理化指标、真菌毒素限量、污染物限量、净含量、食品添加剂，如有一项不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，复检仍有一项不符合要求，判为不合格品。

5.5.3 致病菌指标不符合要求，判为不合格品。

6 标示、包装、运输、贮存

6.1 标签、标识

标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。储运图示的标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的卫生标准和国家有关规定。

6.3 运输 贮存

6.3.1 成品香糟卤适宜在 5~35℃条件下运输、贮存。

6.3.2 在运输和贮存过程中，运输工具应清洁、卫生，贮存场地清洁、干燥、通风良好，避免日晒、雨淋，不得与潮湿地面直接接触，不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品，严禁与有毒物品混运或贮存在一起。

6.3.3 在上述条件下运输和贮存的瓶装、壶装、袋装香糟卤，保质期为 18 个月。
