

食品卫生安全教育丛书

● 主编 张志强 于 军

□ 食品生产、批发、零售业的业主和从业人员必读

食品经营

应遵守的卫生标准

(下册)

如何运用食品卫生标准

正确采购、贮存、销售食品

正确识别假冒伪劣食品

正确判断哪些食品不能采购和销售

正确核查进货证明和检验报告

食品经营应遵守的卫生标准

(下册)

主 编 张志强 于 军

主 审 顾振华

副主编 李延平 石 华 谷 政 康 诚 李侯建

副主审 方有宗 张 兵 邱从乾

编 者(以姓氏笔画为序)

于翠兰 王才明 王勤军 冯济富 刘贵法

许庆中 孙 亮 李冬根 吴国富 吴宗球

何建新 汪 骏 张 方 张士英 张法明

张 理 陈少娟 陈 华 俞曼华 徐阿昌

黄浦昌 曹文林 鲜 士 举 缪金华

审 稿(以姓氏笔画为序)

马式午 邓 峰 朱会英 刘小立 刘 望

许雅君 杨睿悦 邱建锋 陈国年 林运强

周振元 赵云峰 赵连洲 赵忠厚 索中述

郭云昌 容 毅 黄秋城 康均行 韩怀忠

韩晓龙 温伟群 谢 杨 雷满根 潘先海

江苏工业学院图书馆
藏书章



图书在版编目(CIP)数据

食品经营应遵守的卫生标准. 下册/张志强,于军主编.
- 成都:四川科学技术出版社,2007.3
(食品卫生安全教育丛书)
ISBN 978-7-5364-6067-6

I. 食... II. ①张...②于... III. 食品卫生-卫生
标准-中国 IV. R155.5-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 112046 号

食品卫生安全教育丛书

SHIPIN JINGYING YINGZUNSHOU DE
WEISHENG BIAOZHUN

食品经营应遵守的卫生标准(下册)

主 编 张志强 于 军
策划编辑 康利华
责任编辑 戴 林
封面设计 李 庆
版面设计 康永光
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 260mm × 185mm
印张 15.25 字数 300 千 插页 1
印 刷 成都平川印务有限责任公司
版 次 2007 年 3 月成都第一版
印 次 2007 年 3 月成都第一次印刷
定 价 52.00 元
ISBN 978-7-5364-6067-6

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734081
邮政编码/610031

前 言

这是一本指导食品经营业如何保证食品卫生质量,预防食品污染与食物中毒的科普性培训教材,绝大部分内容都是根据食品卫生标准或其他相关标准编写的。大家知道,食品卫生标准是判断和衡量食品是否符合食用安全要求的技术依据,应该说,只要符合食品卫生标准的食品就是安全的,就不会引起食物中毒或其他食源性疾病。食品卫生标准不仅应用于食品生产,也广泛地应用于食品经营。在采购食品过程中,食品经营者需要应用食品卫生标准对食品的感官进行鉴别,由此,判断所要采购的食品是否存在卫生问题,是否是假冒伪劣食品,还需要按照《食品卫生法》关于索证管理的要求,应用食品卫生标准对所购食品的检验报告进行核查;在食品原料贮存过程中,食品经营者也应按照食品卫生标准的有关规定正确贮存食品,还应应用食品卫生标准从感官上判断食品是否在贮存中发生了腐败变质。因此,为了帮助大家能正确理解和应用食品卫生标准,我们编写了这本书。

本书的最大特点之一就是围绕着如何保证食品经营过程食品卫生质量符合食品卫生标准这一中心问题,根据食品卫生标准和有关要求,向大家详细介绍了各种各样的食品采购、贮存、销售方法。其中有供大型批发商、超市使用的方法,也有专用于食品零售店甚至小摊点的方法。这本书是食品经营卫生操作手册。

本书通俗的文字风格是以前类似培训教材中少见的,其目的就是希望各种文化层次的食品经营人员能读懂它。

本书分为上下两册,四个部分,第一部分有关食品经营的卫生法律法规与标准,第二部分食品经营过程的基本卫生知识,第三部分各类食品的采购、运输、贮存与销售,第四部分作为附录向大家提供了索证核查时经常使用的食品卫生标准指标摘要和一些有帮助的信息。书中所列出的食品分类、食品的感官要求、食品的感官鉴别方法、食品的贮存要求与保质期等都是食品卫生标准或其他相关标准所规定的。由于标准随时都在更新,所以还希望大家以卫生部制定和颁布的有关规定以及现行标准为准。

食品经营单位的卫生管理人员或主要负责人必须了解全书的内容,食品经营单位各环节的人员必须掌握各项正确方法,如采购人员必须掌握不同食品的感官鉴别方法,库房管理员必须掌握每类食品的贮存方法,销售人员必须掌握正确的销售方法。为了保证食品卫生质量,本书要常备案头,经常对照检查。

《食品安全教育丛书》编委会

2006年8月于北京



目 录

第二十三章 调味品	1
第一节 食用盐	1
第二节 酱 油	4
第三节 食 醋	10
第四节 酱	14
第五节 味 精	17
第六节 香 辛 料	20
第二十四章 糖与糖制品	23
第一节 食 糖	23
第二节 糖果类食品	27
第三节 蜂 蜜	32
第四节 淀 粉 糖	36
第五节 蜜 饯	38
第二十五章 饮料及其制品	43
第一节 碳酸饮料	43
第二节 乳酸菌饮料	46
第三节 含乳饮料	48
第四节 瓶(桶)装饮用水	50
第五节 瓶(桶)装饮用纯净水	53
第六节 茶 饮 料	56
第七节 果、蔬汁饮料	59
第八节 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)	62
第九节 植物蛋白饮料	65
第十节 果 冻	68
第十一节 冷冻饮品	70

第十二节 固体饮料	76
第十三节 茶 叶	78
第二十六章 酒 类	88
第一节 发 酵 酒	88
第二节 蒸馏酒及配制酒	96
第二十七章 罐头类食品	103
第二十八章 干 果 类	130
第一节 烘炒、坚果食品	130
第二节 干果食品	132
第二十九章 焙烤食品	135
第一节 饼 干	135
第二节 糕点、面包	140
第三节 膨化食品	147

第四部分 附 录

附录一:食品卫生国家标准指标摘要汇编	153
附录二:卫生部颁布的“既是食品又是药品的物品名单”	232
附录三:不得用于餐饮食品原料以及餐饮食品加工的物质名单	233
附录四:几种有毒蘑菇的形态图	235



第二十三章 调味品

调味品能改善和增强食品的感官性状,促进食欲。调味品的生产在我国有着悠久的历史,远在周朝已有酱油的制造,齐国盛行煮盐而致富。调味品主要有食盐、酱油、醋、味精以及其他单味或复合的调味料等。

第一节 食 用 盐

一、概述

(一) 产品描述

GB 2721《食用盐卫生标准》对食用盐的描述是:系指从海水、地下岩(矿)盐沉积物、天然卤(咸)水获得的以氯化钠为主要成分的经加工而成的食用盐,不包括低钠盐。

食用盐的主要成分是氯化钠,同时含有少量水分和杂质及其他铁、磷、碘等元素。

食盐根据来源不同,可分为海盐、矿盐、井盐和湖盐等。食用盐按其生产加工方法又分为精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等。

(二) 应符合的食品卫生国家标准及主要指标(详见附录)

GB 2721《食用盐卫生标准》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》、GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》等。主要指标包括:

1. 理化指标

氯化钠、水不溶物、硫酸盐、亚硝酸盐、总砷、铅、铜、镉、总汞、钡、氟、碘(强化碘的食用盐)等。

2. 食品添加剂与营养强化剂

分别详见 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》和 GB 14880《食品营养强化剂使

用卫生标准》。

(三)食用盐运输、贮存与销售过程的主要卫生问题

1. 用工业盐冒充食用盐

工业盐分为日晒工业盐和精制工业盐两种,工业盐对人体健康有害,不能食用,但某些不法分子却以工业盐冒充食用盐,或在食用盐中掺入工业盐。

2. 硫酸盐含量过高

我国矿盐中硫酸盐含量较高,在加工过程中如未将其除去,成品食盐中硫酸盐含量高,导致食盐味道不佳,发苦、涩;而且影响人的消化吸收功能,有碍身体健康。

3. 钡含量过高

井盐含氯化钡较高,如果加工时未能有效去除,以致成品食盐中含有较高的钡。可溶性钡盐有肌肉毒性,长期少量食入可以引起慢性中毒。

4. 碘盐中的碘含量不合格

碘盐的含碘量达不到标准要求,可能是因为包装不严密、贮存温度高、贮存时间长导致碘的挥发损失。但也有不法企业使用非碘盐冒充碘盐,或者加入少量碘冒充合格碘盐。

二、食用盐采购、运输、贮存与销售的正确方法

(一)采购

1. 感官鉴别

1) GB 2721《食用盐卫生标准》规定的感官要求

食用盐应为白色、味咸,无异味,无肉眼可见的外来异物。

2) 食盐与亚硝酸盐的鉴别

亚硝酸盐是一种高毒化学物质,又名“工业盐”,常被用做建筑行业的防锈、防冻剂等。由于其颜色、性状、味觉和食用盐相似,我国每年都有误食亚硝酸盐引起的食物中毒发生,因此,对食盐与亚硝酸盐的鉴别具有重要的意义。

食盐与亚硝酸盐的鉴别可以采用色泽检验、高锰酸钾试验两种方法:

(1) 色泽检验

从外观上看,食盐与亚硝酸盐都是白色结晶体粉末,无挥发性气味。但食盐是白色不透明的结晶性粉末,而亚硝酸盐一般是白色或浅黄色的透明的结晶体粉末。

(2) 高锰酸钾变色试验

取1粒蚕豆大小的样品,用大约20倍的水使其溶解,然后在溶液内加入1粒小米般大小的高锰酸钾。如果高锰酸钾的颜色由紫变浅,说明该种样品是亚硝酸盐;如



果高锰酸钾的颜色不改变,则是食盐。

3) 食用盐与平锅劣质盐的鉴别

目前,一些地区仍然存在生产销售平锅熬制、矿卤滩晒的劣质盐的问题。由于平锅熬制食盐的生产工艺落后,没有去除杂质,产品中杂质多、异味大,并含有大量铅、氯化镁等对人体有害的物质,属于国家明令禁止的。食用这种劣质盐,会引起慢性中毒。因此,掌握食用盐与劣质盐的鉴别方法尤为重要。

食用盐与平锅劣质盐主要是从盐的颜色、杂质含量和滋味、气味等几方面来鉴别,见表(23-1)。

表 23-1 食用盐与平锅劣质盐的感官鉴别

项目	食用盐	平锅劣质盐
色泽	洁白,有光泽	灰暗,无光泽
滋味与气味	味咸,氯化钠含量在 96% ~ 97% 无异 味,无苦味,无涩味	味苦涩,有异臭
杂质含量	无杂质,无沉淀物	杂质多,一般在 4% 左右,沉淀物多

2. 包装与标签检查

应检查其包装是否清洁,有无破损,包装材料是否符合卫生要求。食用盐的大包装必须使用内衬聚乙烯薄膜的纸箱、编织袋,每件重量 25kg 或 50kg。食用盐的小包装可使用聚乙烯塑料袋、纸盒、塑料盒(瓶)等,小包装标签的标签应符合 GB 7718 的要求。碘盐包装应贴有加碘盐防伪标志。

3. 索证核查

食用盐索证核查时,应对照 GB 2721《食用盐卫生标准》,重点核查氯化钠、钡,碘盐还需核查碘含量检验结果。

(二) 运输

应特别注意:食用盐运输工具必须清洁、干燥,运输途中器具捆扎牢固,确保完好无损,禁止与能导致食用盐污染的货物混装。

(三) 贮存

应特别注意:食用盐在贮存中要妥善保管。存放仓库要通风,防止雨淋、受潮、日晒,堆放的食用盐应上有遮蔽,下有隔板。禁止与能导致食用盐污染的货物共贮。

(四) 销售

应特别注意:销售强化碘的食用盐时,应避免阳光直接照射。

第二节 酱 油

一、概述

(一) 产品描述

GB 2717《酱油卫生标准》对酱油的描述是:酱油系指以富含蛋白质的豆类和富含淀粉的谷类及其副产品为主要原料,在微生物酶的催化作用下分解制成并经浸滤提取的调味汁液。

酱油按生产工艺分为酿造酱油和配制酱油,主要有:

1. 酿造酱油

以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。酿造酱油又分为:

(1) 高盐发酵酱油

高盐发酵酱油是指原料在生产过程中应用高盐发酵工艺酿制的调味汁液。可供调味及复制用。

(2) 低盐发酵酱油

低盐发酵酱油是指原料在生产过程中应用低盐发酵工艺酿制的调味汁液。产品通常用于调味及复制。

(3) 无盐发酵酱油

无盐发酵酱油是指原料在生产过程中不添加食盐采用固态发酵工艺酿制的调味汁液。产品通常用于调味及复制。

2. 配制酱油

以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。配制酱油又分为:

(1) 液态配制酱油

液态配制酱油是指各种酿造型调味汁液的直接配制品或经简易再加工的复制品。

(2) 固态配制酱油

固态配制酱油是指以酿造酱油为基料,经加热或以其他方式浓缩并加入适量充填料制成的产品。稀释后用于调味。

(3) 酱油状调味汁

酱油状调味汁是指以主要原料的水解液再经发酵后熟制成的调味汁液。



3. 酱油又可按食用方法分为烹调酱油和餐桌酱油

(1) 烹调酱油

不直接食用的,适用于烹调加工的酱油。

(2) 餐桌酱油

既可直接食用,又可用于烹调加工的酱油。

(二) 应符合的食品卫生国家标准及主要指标(详见附录)

GB 2717《酱油卫生标准》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》、GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》等。主要指标包括:

1. 理化指标

氨基酸态氮、总酸(仅适用于烹调酱油)、总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁ 等。

2. 微生物指标

菌落总数(仅适用于餐桌酱油)、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)等。

3. 食品添加剂与营养强化剂

分别详见 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》和 GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。

(三) 酱油运输、贮存与销售过程的主要卫生问题

1. 氨基酸态氮含量低

氨基酸态氮是酿造酱油产生鲜味的重要成分,它是酿造酱油生产过程中豆类原料发酵形成的。优质的酿造酱油氨基酸态氮含量高,如含量低于相应品种的标准值,则说明该酱油可能是掺假产品或工艺存在问题。

2. 滥用食品添加剂

常见超量使用防腐剂。

3.3 - 氯 - 1,2 - 丙二醇污染

研究表明,3 - 氯 - 1,2 - 丙二醇对肾脏具有一定的毒性损害。3 - 氯 - 1,2 - 丙二醇主要是在酸水解植物蛋白过程中产生的。所以,配制酱油和酸水解植物蛋白调味液可能被 3 - 氯 - 1,2 - 丙二醇污染。

4. 其他化学性污染

酱油生产所使用的原料主要为易受霉菌污染的粮食类原料,如果这些原料被黄曲霉毒素 B₁ 污染,则可能使酱油中含有黄曲霉毒素 B₁。同样,原料以及加工器具中的铅、砷也常常造成对酱油的污染。

5. 微生物污染

酱油中有丰富的蛋白质及其分解产物,是微生物较为理想的营养源。如生产过

程中受到微生物污染或未能有效地消毒,在出厂后的贮存过程中,酱油中的微生物很容易生长繁殖,常常造成酱油感官发生异常变化,如霉味、浑浊、沉淀、形成霉花浮膜等。

酱油受到微生物污染,酱油表面易产生白色的霉斑,逐渐形成白色皱膜,颜色也由白色变为黄褐色,俗称生醭,这是由于受到产膜酵母菌污染所致。这种霉菌生命力旺盛,繁殖力很强,在空气中广泛存在,一旦污染这种霉菌,酱油的鲜味、甜味减少,变为酸臭。

6. 昆虫污染

苍蝇可在酱油内产卵而生蛆,造成对酱油卫生质量的严重破坏。

7. 掺假酱油

假酱油主要是指以酱色(焦糖色)、食盐、水、柠檬酸、味精或味精水(主要是从味精厂购来的下脚料)、氨基酸水解液(如动物毛发、植物蛋白的酸水解液等)等混合而成的劣质酱油。

二、酱油采购、运输、贮存与销售的正确方法

(一) 采购

1. 感官鉴别

1) GB 2717《酱油卫生标准》规定的感官要求

酱油应具有正常酿造酱油的色泽、气味和滋味,无不良气味,不得有酸、苦、涩等异味和霉味,不浑浊,无沉淀,无异物,无霉花浮膜。

2) 酱油的感官鉴别方法

(1) 色泽和组织状态

打开试样外包装,取部分试样,置于白色平盘中,在自然光下观察色泽和组织状态。

(2) 滋味和气味

将适量试样置于平盘中,先闻气味,用温开水漱口后,再品尝样品的滋味。

3) 各类酱油的正常感官要求

(1) 酿造酱油

按照 GB 18186《酿造酱油》的规定,酿造酱油应符合表 23-2 的感官要求。



表 23-2 酿造酱油的正常感官要求

	高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油)				低盐固态发酵酱油			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
色 泽	红褐色或浅红褐色,色泽鲜艳,有光泽		红褐色或浅红褐色		鲜艳的深红褐色,有光泽	红褐色或棕褐色,有光泽	红褐色或棕褐色	棕褐色
香 气	浓郁的酱香及酯香气	较浓郁的酱香及酯香气	有酱香及酯香气		酱香浓郁,无不良气味	酱香较浓,无不良气味	有酱香,无不良气味	微有酱香,无不良气味
滋 味	味鲜美、醇厚、鲜、咸甜适口		味鲜,咸甜适口	鲜咸适口	味鲜美,醇厚,咸味适口	味鲜美,咸味适口	味较鲜,咸味适口	鲜咸适口
体 态	澄 清							

(2) 配制酱油

按照 SB 10336《配制酱油》的规定,配制酱油应符合表 23-3 的感官性状。

表 23-3 配制酱油的正常感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕红色或红褐色
香 气	有酱香气,无不良气味
滋 味	鲜咸适口
体 态	澄清

(3) 酸水解植物蛋白调味液

按照 SB 10338《酸水解植物蛋白调味液》的规定,酸水解植物蛋白调味液应符合表 23-4 的感官性状。

表 23-4 酸水解植物蛋白调味液的正常感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅棕褐色或棕红色
香 气	香气正常,无异味
滋 味	鲜咸适口
体 态	澄清

4) 酿造酱油与酸水解植物蛋白调味液的鉴别

酿造酱油是以大豆和淀粉等为原料进行微生物发酵酿制而成的,不仅利用了微生物的代谢产物,而且利用菌体自溶的分解产物,所以酱油中含有大量的氨基酸和天然的棕红色素,含有构成香气的复杂有机酸、脂类和维生素等成分。酸水解植物蛋白

调味液是在酸性条件下将植物蛋白原料水解为氨基酸所得,因植物蛋白原料所含的碳水化合物在酸水解过程中产生乙酰丙酸,因此乙酰丙酸是酸水解植物蛋白调味液特有的成分,也是鉴别酸水解植物蛋白调味液与酿造酱油的特征性指标。

(1) 原理

酱油样品在碱性条件下用乙醚进行抽提,待乙醚蒸发后加硫酸呈酸性,再用乙醚提取,蒸发除去乙醚后溶解于水。乙酰丙酸与香草醛硫酸接触生成特有的蓝绿色反应,其变色程度与乙酰丙酸量成比例。

(2) 试剂

浓度为 1mol/L 的氢氧化钠溶液;浓度为 1mol/L 的硫酸溶液;乙醚;浓度为 0.5% 的香草醛。

(3) 操作方法

吸取酱油样品 50ml,加入氢氧化钠溶液呈碱性后,用 25ml 乙醚分三次进行提取。合并提取液并挥去乙醚,残留物加入硫酸呈酸性,再以 2ml 乙醚分别抽提 2 次。蒸发乙醚后,残留物加入 2ml 蒸馏水溶解,并加入 2ml 质量浓度为 0.5g/L(0.05%) 的香草醛溶液,如果样品溶液中有乙酰丙酸存在,香草醛溶液与残留物溶液接触面就会出现特别的蓝绿色,颜色越深,说明乙酰丙酸含量越高。

(4) 说明

酱油中如果加入 5% 左右的酸水解植物蛋白调味液,则在 10 分钟内会出现颜色;如果加入 1% 左右的酸水解植物蛋白调味液,则加入试剂 24 小时后才会出现蓝绿色。

5) 假酱油的感官鉴别

(1) 色泽

假酱油无光泽,发暗发乌;从白瓷碗中倒出,碗壁没有油色粘附。

(2) 香气

无有机物质生成的豉香、酱香和酯香气。

(3) 滋味和口味

入口咸味重,有苦涩味,烹调出来的菜肴不上色。

(4) 杂质

存放一段时间后,表面上有一层白皮漂浮。

2. 包装与标签检查

1) 包装检查

酱油包装形式主要有塑料袋、塑料瓶、玻璃瓶等,对酱油包装的检查主要包括:

(1) 包装是否清洁,有无破损,包装材料是否符合卫生要求。

(2) 检查包装上是否按 GB 7718《预包装食品标签通则》规定的要求标注。



(3)检查是否针对产品分类标准醒目标出“酿造酱油”、“配制酱油”或“植物蛋白调味液”。

(4)是否标明氨基酸态氮的含量。

(5)是否按照食用方式在标签上明确标示“直接佐餐食用”或“用于烹调”。

2)检查标签保质期

质量标准对酱油规定的保质期分别为:瓶装产品的保质期不应低于12个月;袋装产品的保质期不应低于6个月。

3.索证核查

酱油索证核查时,应对照GB 2717《酱油卫生标准》重点核查:

- ①氨基酸态氮。
- ②总酸(仅适用于烹调酱油)。
- ③菌落总数(仅适用于餐桌酱油)。
- ④大肠菌群等指标。

(二)运输

应特别注意:

- ①运输工具应保持清洁,并不得与有害、有毒物品混运。
- ②运输及装卸时,应注意防止剧烈震动、小心轻拿轻放。

(三)贮存

应特别注意:

- ①成品须有专库存放,库内应保持清洁、卫生、干燥、通风良好。
- ②入库后的产品,应掌握先进先出的原则,对不符合质量要求的产品不得入库。

(四)销售

重点应加强对散装酱油销售的卫生管理。为防止食品污染,应严格执行《散装食品卫生管理规范》的规定,在销售时应特别注意:

- (1)工具售货,工用具存放固定位置并保持清洁,用前消毒。
- (2)有完备的防尘、防蝇、防鼠设施。
- (3)销售时,随时检查产品质量,发现过期、变质、包装破损等异常现象的,应立即下架。

第三节 食 醋

一、概述

(一) 产品描述

GB 2719《食醋卫生标准》对食醋的描述是:食醋是以粮食、果实、酒类等含有淀粉、糖类、酒精的原料,经微生物酿造而成的一种液体酸性调味品。

食醋按生产工艺分为酿造食醋和配制食醋。酿造食醋为单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或酒精,经微生物发酵酿制而成的液体调味品。配制食醋为以酿造食醋为主体,与冰乙酸(食品级)、食品添加剂等混合配制而成的调味食醋。酿造食醋的味道要好于配制食醋。酿造食醋按原料与工艺不同又可分为以下十类:

1. 陈醋

以高粱为主要原料,大曲为发酵剂,采用固态倒醅发酵,经陈酿、浓缩而成的粮谷醋。

2. 香醋

以糯米为主要原料,麸皮、稻壳为辅料,小曲为发酵剂,采用固态分层醋酸发酵,经陈酿而成的粮谷醋。

3. 麸醋

以麸皮为主要原料,以麸曲为发酵剂,采用固态发酵工艺再经陈酿而成的食醋。

4. 米醋

以大米(糯米、粳米、籼米,下同)为主要原料,采用固态或液态发酵工艺酿制而成的粮谷醋。

5. 熏醋

将固态发酵成熟的全部或部分醋醅,经间接加热熏烤成为熏醋,再经浸淋而成的粮谷醋。

6. 谷薯醋

以谷类(大米除外)或薯类为原料,采用固态或液态发酵工艺酿制而成的粮谷醋。

7. 酒精醋

以酒精为主要原料制成的酿造醋。

8. 糖醋

以各种糖类为主要原料采用液态表面发酵工艺酿造而成的酿造醋。



9. 酒醋

以各种酒类为主要原料制成的酿造醋。

10. 果醋

以各种水果或果酒为主要原料,经醇化、醋取等发酵酿造而成的食醋。

(二) 应符合的食品卫生国家标准及主要指标(详见附件)

GB 2719《食醋卫生标准》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》等。主要指标包括:

1. 理化指标

游离矿酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁ 等。

2. 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)等。

3. 食品添加剂

详见 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》。

(三) 食醋运输、贮存与销售过程的主要卫生问题

1. 浑浊与生膜

食醋,尤其是低酸度食醋,在贮存时瓶口封闭不严密,漏气,漏液,或在潮湿、不洁的成品库内贮存,易受到微生物污染后再发酵,出现浑浊、变质。当被霉菌及产膜酵母菌污染后,食醋还会产生霉花浮膜。

2. 铅污染

食醋具有一定的腐蚀性,如贮存于金属、陶瓷等容器中,可导致容器中的铅溶出而受到污染。

3. 掺假

主要有:

(1) 用配制食醋冒充酿造食醋,这种食醋中的酿造食醋量低于 50%。

(2) 以工业用冰醋酸直接勾兑而成的配制醋。

二、食醋采购、运输、贮存与销售的正确方法

(一) 采购

1. 感官鉴别

1) GB 2719《食醋卫生标准》规定的感官要求

食醋应具有正常食醋的色泽、气味和滋味;不涩,无其他不良气味与异味;无浮