

必备的出厂检验设备

(一) 酸度计；(二) 蒸馏装置(仅以酒精为原料的液态发酵食醋不要求)；(三) 分析天平(0.1mg)；(四) 干燥箱；(五) 无菌室或超净工作台；(六) 微生物培养箱；(七) 生物显微镜；(八) 灭菌锅。

检验项目

食醋的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验2次。

食醋质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	总酸(以乙酸计)	√	√	√	
4	游离矿酸	√	√	*	
5	总砷(以As计)	√	√	*	
6	铅(以Pb计)	√	√	*	
7	黄曲霉毒素B1	√	√	*	
8	食品添加剂(苯甲酸、山梨酸等)	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	
10	大肠菌群	√	√	√	
11	致病菌(系指肠道致病菌)	√	√	*	
12	不挥发酸	√		√	适用于固态发酵的酿造食醋，以乳酸计
13	可溶性无盐固形物	√		√	以酒精为原料的液态发酵食醋不要求
14	标签	√	√		

注：产品标签内容除GB7718《食品标签通用标准》的要求外，还应注明酿造食醋或配制食醋，总酸含量、产品标准号(生产工艺)。