

团 体 标 准

T/QGCML 285—2022

苹果醋

Apple Vinegar

2022 - 05 - 31 发布

2022 - 06 - 15 实施

目 次

| | |
|---------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 技术要求 | 1 |
| 5 试验方法 | 3 |
| 6 检验规则 | 3 |
| 7 标志、包装、运输及贮存 | 4 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：山西紫林醋业股份有限公司、山西农业大学、山西省食品工业协会。

本文件主要起草人：郎繁繁、黄永建、张晓宇、闫裕峰、田莉、周景丽、彭丽娜、梁楷、罗国栋、许女、夏瑶瑶、丁伟、梁艳文、陈旭峰、张思敏、韩艳文、李桂叶、樊晓知、武永柱、张旭姣。

全国团体标准

苹果醋

1 范围

本文件规定了苹果醋及苹果甜醋的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于苹果醋及苹果甜醋的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

苹果醋 apple vinegar

是以苹果、苹果边角料或浓缩苹果汁（浆）为原料，经酒精发酵、醋酸发酵酿制而成的酸性液体调味品。

3.2

苹果甜醋 apple sweetened vinegar

苹果醋经添加食糖等辅料制成的液体产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

- a) 苹果应符合相关的标准和法规，浓缩苹果汁（浆）应符合 GB 17325 等相关标准和法规；
- b) 食糖：应符合 GB 13104 的要求；
- c) 食品添加剂：应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准；
- d) 生产用水：应符合 GB 5749 的要求；
- e) 其他原辅料应符合相关标准和法规。

4.2 卫生要求

应符合GB 8954 的规定。

4.3 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|----|------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 香气 | 具有醋香和果香气 |
| 滋味 | 酸味适口，无异味 |
| 体态 | 澄清，允许有少量沉淀 |

4.4 理化指标

符合表2中要求。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|--------------------|-------|
| 总酸（以乙酸计）/(g/100mL) | |
| 苹果醋 | ≥ 3.5 |
| 苹果甜醋 | ≥ 2.5 |

4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------|-----|
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 铅（Pb）/（mg/kg） ≤ | 0.9 |

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

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 ^a 及限量 | | | |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/mL） | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| 大肠菌群/（CFU/mL） | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | |

4.7 食品添加剂

4.7.1 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）不可用于苹果醋。

4.7.2 食品中营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 试验方法

5.1 感官

以目测、鼻嗅、口尝的方式进行检验：

- 色泽、体态：将样品摇匀静置后，取 20mL 放于比色管中，在自然光、白色背景下观察其色泽和体态；
- 香气：用量筒取样品 50mL 放于 150mL 锥形瓶中，将瓶轻轻摇动，嗅其气味；
- 滋味：用刻度吸管定量，吸取样品 0.5mL 滴入口内，反复吮咂，鉴别其滋味优劣及后味，第二次品尝时，须用清水漱口后进行。

5.2 理化指标

5.2.1 总酸

按GB 12456的规定执行。

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量按 GB 2762 中所述的试验方法执行。

5.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 中所述的试验方法执行。

5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数

按GB 4789.2 的规定执行。

5.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3 的规定执行。

5.5 净含量

按JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验总体规则

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，进行出厂检验和型式检验。

6.1.1 出厂检验

成品出厂检验的项目为：感官特性、总酸、大肠菌群、菌落总数、净含量。

6.1.2 型式检验

——在正常生产情况下，型式检验项目为一年检测两次，型式检验项目为本文件要求的全部项目；

——有下列情况之一时亦应做型式检验：

- 工艺、原材料有较大改变时；
- 停产半年后又恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出检验要求时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.2 判定规则

6.2.1 出厂检验

出厂检验的判定如下所示：

- a) 出厂检验项目全部符合本标准要求，判为合格品；
- b) 出厂检验项目中有一项指标不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准，判为不合格品；
- c) 食品安全指标中的微生物指标如不合格则不得复检，判为不合格品。

6.2.2 型式检验

型式检验的判定如下所示：

- a) 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品；
- b) 型式检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准，判为不合格品；
- c) 食品安全指标中的微生物指标如不合格则不得复检，判为不合格品。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

标签内容应符合GB 7718的要求。标签应标示总酸含量，产品的包装标识上应醒目标出“食醋”或“甜醋”字样。

7.2 包装

包装的方式和要求符合以下内容：

- a) 包装方式：用玻璃瓶、塑料瓶、塑料壶、塑料袋等方式包装，封口严密，包装牢固；
- b) 包装要求：包装材料应符合相应国家标准和有关规定。外包装应标注“易碎物品”、“怕晒”、“怕雨”标志并符合GB/T 191的规定。

7.3 运输要求

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋剂挤压碰撞。运输工具应清洁卫生，严禁与不洁或有毒有害物品混运。

7.4 贮存要求

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，严禁与不洁或有毒有害物质混贮。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。

全国团体标准信息平台