

ICS 67.220.10

CCS X66

# 团 体 标 准

T/QGCML 352—2022

## 大豆黑醋

Soybean black vinegar

2022 - 08 - 31 发布

2022 - 09 - 15 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 发布

## 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 生产工艺 .....	2
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 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：山西水塔醋业股份有限公司、山西辰洪百味食品有限公司、山西省太原市清徐县晋信调味品厂。

本文件主要起草人：易武华、武庚、冀锦华、武峥兴、张策、王强、郭建兵、马建红。

# 大豆黑醋

## 1 范围

本文件规定了大豆黑醋的术语和定义、技术要求、生产工艺、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于大豆黑醋的生产和检验。

## 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 1352 大豆  
GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
GB 2719 食品安全国家标准 食醋  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 7652 八角  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 8231 高粱  
GB/T 10460 豌豆  
GB/T 11760 青稞  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 18187 酿造食醋  
GH/T 1142 花椒  
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

**大豆黑醋** soybean black vinegar

大豆黑醋是以高粱、大豆为原料，以麸皮、稻壳和谷壳为辅料，以裸大麦和豌豆为原料制作的大曲作为发酵剂，加入大豆经接种米曲霉发酵的曲料，经低温酒精发酵后采用高温固态醋酸发酵，再经熏醅、陈酿等工艺酿制而成。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 原料

高粱应符合GB/T 8231的要求，大豆应符合GB 1352的规定。

#### 4.1.2 辅料

- a) 酿造用水：应符合 GB 5749 的规定；
- b) 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- c) 食糖：应符合 GB 13104 的规定；
- d) 裸大麦：应符合 GB/T 11760 的规定；
- e) 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定；
- f) 花椒：应符合 GH/T 1142 的规定；
- g) 八角：应符合 GB/T 7652 的规定，其他香辛料应符合相应的国家标准和有关规定；
- h) 麸皮：应符合 GB 2715 的规定，所用谷壳、稻壳应清洁，不得有霉变、结块现象，并经除杂和清蒸处理。

#### 4.2 酿造环境

四季分明，冬季寒冷干燥，春季多风干燥，夏季炎热多雨，秋季短暂凉爽，炎热气短，空气流动性大，湿度偏低，光照充足，降水集中。

#### 4.3 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	特 性
色泽	黑紫色或深褐色，有光泽
香气	具有该醋特有的醋香气，酱香突出，以熏香为主的特殊芳香、酯香、陈香、酱香、鲜香复合，香气和谐、持久，空杯留香，无其他不良气味
滋味	食而绵酸，味鲜，口感醇厚，滋味柔和，酸甜适口，余香绵长
体态	体态均一，较浓稠，澄清，允许有少量沉淀

#### 4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 4.00
不挥发酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥ 1.20
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 0.20
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 6.00

##### 4.4.1 卫生要求

应符合GB 2719的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

### 5 生产工艺

#### 5.1 生产工艺流程

生产工艺流程见图1。

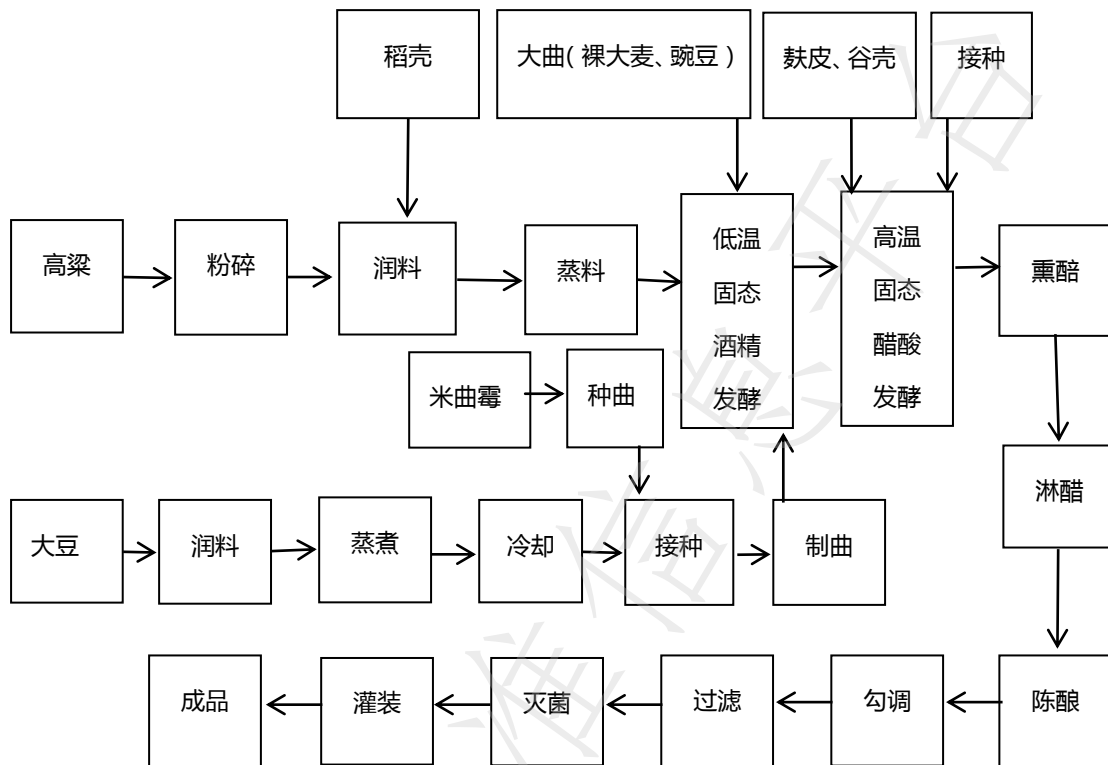


图1 生产工艺流程图

## 5.2 主要工艺技术

大豆黑醋以高粱和大豆为原料，以大曲为糖化发酵剂，加入大豆经接种米曲霉发酵的曲料，进行低温固态酒精发酵，拌入麸皮和谷糠，经高温固态醋酸发酵，熏醋，淋醋，入缸伏晒、捞冰陈酿，陈酿期十二个月以上。

## 6 试验方法

### 6.1 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，反复吮喱，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。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 总酸

按GB/T 18187中规定的方法测定。

#### 6.2.2 不挥发酸

按GB/T 18187中规定的方法测定。

#### 6.2.3 可溶性无盐固形物

按GB/T 18187中规定的方法测定。

### 6.3 卫生指标

按GB 2719的规定执行。

### 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

检验规则分为抽样检验、出厂检验和型式检验。

### 7.1 抽样检验

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品。

#### 7.1.1 组批

同天、同班次灌装生产的同一品种相同规格的产品为一批。

#### 7.1.2 抽样数量

每批产品的抽样基数不得少于200个最小独立包装，抽样数量为12个独立包装(总量不少于2000 mL)。将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份留样备用。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品需经生产企业检验合格并签署质量合格证后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括净含量、标签、感官特性、理化指标中的总酸、不挥发酸、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物和卫生指标中的游离矿酸、大肠菌群、菌落总数。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验应每半年进行一次，或有下列情况之时进行检验：

- a) 生产地址、生产设备、生产工艺或原辅料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 新产品投产或老产品转厂生产时;
- c) 产品停产3个月以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目包括本标准质量要求中规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，判为合格品；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。

7.4.2 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品；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。

注：产品的各项指标中有不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，结果以复检结果为准。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。

## 8 标志、包装、运输及贮存

### 8.1 标志

标签内容应符合 GB 7718 的要求，标签上应标注产品实际总酸。

## 8.2 包装

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，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。

## 8.3 运输

产品运输应注意防晒、防淋雨，严禁与不洁或有毒有害物品混运。

## 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥的食品专用库内，严禁与不洁或有毒有害物品混贮，产品离墙离地。

---