

ICS 67.220.10

CCS X66

团 体 标 准

T/QGCML 364—2022

蛰头醋

Jellyfish 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。

蛰头醋

1 范围

本文件规定了蛰头醋的术语和定义、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。

本文件适用于蛰头醋的生产和检验。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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/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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 11191 蚝汁

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛰头醋 jellyfish Vinegar

指以高粱为主要原料，麸皮、稻壳、谷壳为主要辅料，以裸大麦、豌豆为原料制作的大曲为糖化剂，经微生物酒精发酵后采用固态醋酸发酵，再经熏醅、陈酿等工艺制得食醋后添加生抽酱油、蚝汁等调配而成。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料

高粱应符合GB/T 8231的规定。

4.1.2 辅料

辅料有裸大麦、豌豆、谷壳、稻壳、麸皮、生抽酱油、蚝汁等材料，以下材料符合相应的国家标准和有关规定：

- a) 酿造用水：应符合 GB 5749 的规定；
- b) 食糖：应符合 GB 13104 的规定；
- c) 裸大麦：应符合 GB/T 11760 的规定；
- d) 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定；
- e) 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；
- f) 蚝汁：应符合 SB/T 11191 的规定；
- g) 生抽酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

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	深褐色或红棕色，有光泽
香气	具有该醋特有的醋香气，有适当的酱香，香气和谐、持久、空杯留香，无其他不良气味
滋味	食而绵酸，酸甜适口，味鲜，回味绵长
体态	体态均一，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）	≥ 3.50
不挥发酸（以乳酸计）/（g/100ml）	≥ 0.50
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100ml）	≥ 0.15
可溶性无盐固形物/（g/100ml）	≥ 3.00

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 工艺流程

生产工艺流程见图1。

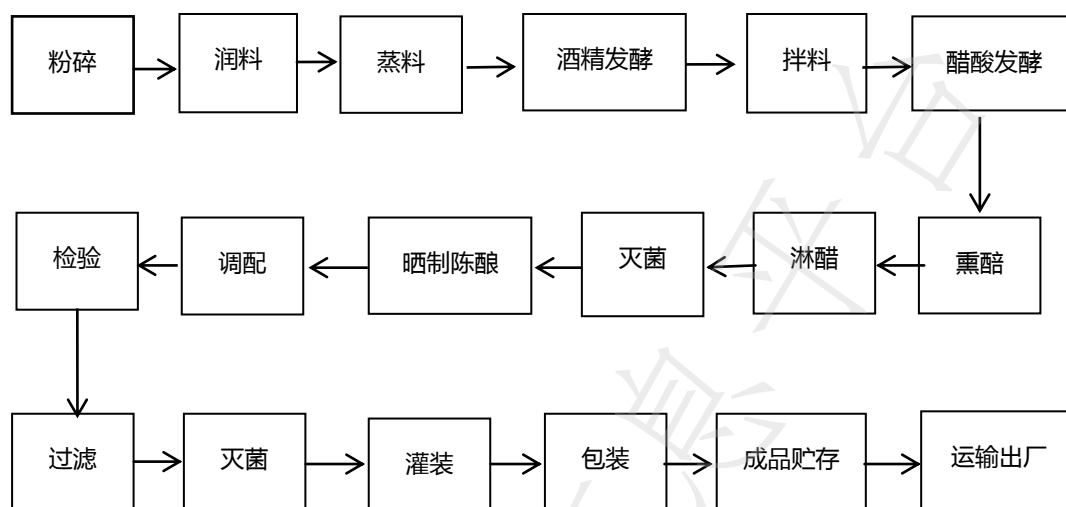


图1 生产工艺流程图

5.2 主要工艺特点

- 酒精发酵：低温固态发酵；
- 醋酸发酵：高温固态发酵；
- 熏醋：加压熏醋；
- 淋醋：循环套淋；
- 晒制：夏伏晒，冬捞冰；
- 陈酿：阴凉干燥通风处；
- 调配：添加生抽酱油、蚝汁等配料。

6 试验方法

6.1 感官

以目测、鼻嗅、口尝的方式进行检验：

- a) 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；
- b) 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；
- c) 滋味：用刻度吸管定量，吸取样品 0.5ml 滴入口内，反复吮吸，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 氨基酸态氮

按GB/T 18186中规定的方法测定。

6.2.4 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、氨基酸她、可溶性无盐固形物和卫生指标中的大肠菌群、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。
