

山西省食品营养与健康学会

山西省食品营养与健康学会 (2026) 10 号

山西省食品营养与健康学会关于批准发布 《本草醋 黄芪醋》团体标准公告

各相关单位：

根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》以及《山西省团体标准培育发展管理办法》的相关要求，山西省食品营养与健康学会批准发布《本草醋 黄芪醋》(T/SXSPYJ 02-2026)团体标准。自2026年6月23日起实施，特此公告。

山西省食品营养与健康学会

2026年6月22日



T/SXSPYJ

山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ 01—2026

本草醋 黄芪醋

2026-6-22 发布

2026-6-23 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 2

6 检验规则 3

7 标签、标志、包装、运输、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。

本文件由山西省食品营养与健康学会提出并归口。

本文件起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、中国农业科学院农业资源与农业区划研究所（中国农业微生物菌种保藏管理中心）、山西荣欣酿造有限公司、太原市宁化府益源庆醋业有限公司、山西灯山井酿造有限公司。

本文件主要起草人：郭尚、南晓洁、郭伟伟、顾金刚、朱敏、张雅君、郭霄飞、李艳婷、王海珍、李成刚、段燕珍、荣学林。

本草醋 黄芪醋

1 范围

本文件规定了黄芪醋的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄芪醋的生产和检验。

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 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 4789.2 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋
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

黄芪醋

以高粱为原料，以大曲为主、麸曲为辅作为发酵剂，以黄芪、麸皮、稻壳为辅料，采用固态发酵技术酿造的食醋。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 高粱：应符合 GB/T 8231 的要求。
- 4.1.2 黄芪：应符合国家卫生健康委员会和国家市场总局 2023 年第 9 号公告和《中华人民共和国药典》2025 年第一部的规定，无霉变、虫蛀、变质、硫磺熏制等问题；用量符合相关要求。为豆科植物蒙古黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge.var. *mongholicus*(Bge.) Hsiao 或膜荚黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge.的干燥根。
- 4.1.3 大曲、麸曲：应符合食醋专用曲相关质量及卫生要求，无霉变、杂菌污染。
- 4.1.4 麸皮：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.5 稻壳：应符合 GB/T 19777 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	澄清、透明、有光泽
滋味、气味	口感柔和，酸度适宜，醋熏香味，不刺鼻，无异味
状态	体态均一，不混浊、无肉眼可见外来杂质，允许存在发酵产生的少量天然沉淀

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化要求

项 目	指标
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 4.5
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 9.0
总黄酮（mg/100 g）	≥ 60.00

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2719 的要求。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的要求。

4.8 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。产品净含量应符合JJF 1070的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 5009.41 规定的方法执行。

5.2 理化指标

5.2.1 总酸

按 GB/T 18187 规定的方法执行。

5.2.2 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 规定的方法执行。

5.2.3 总黄酮

按 GB/T 19777 规定的方法执行。

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法执行。

5.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

5.3.3 黄曲霉毒素 B

按 GB 5009.22 规定的方法执行。

5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数

样品处理和检测按 GB 4789.2 中规定的方法执行。

5.4.2 大肠菌群

样品处理和检测按 GB 4789.3 中规定的方法执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

在同一生产周期、同一投料、同一生产线、同一班次下生产的、具有均一质量和特性的一定数量产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 12 个最小独立包装，所抽样品分为两份，一份为检验样品，一份为留样样品。

6.3 出厂检验

产品出厂时，应对感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量进行检验。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准第4章要求的全部内容。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 原辅料、生产地址、生产工艺或生产设备发生较大变化，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) 产品停止生产半年以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果全部指标合格, 判该批产品为合格。
- 6.5.2 检验结果中有一项或一项以上指标不符合本文件规定时, 应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验, 若仍有一项不符合时, 则该批产品判为不合格。
- 6.5.3 微生物限量不合格不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

- 7.1.1 标签、标志应符合 GB 7718、GB/T 18187。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.1.3 标签上应标注符合本文件规定的产品名称。

7.2 包装

产品包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5 和 GB 4806.7 的规定。

7.3 运输

- 7.3.1 运输过程中应轻拿轻放, 必须防雨、防潮、防暴晒。
- 7.3.2 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。
- 7.3.3 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在食品专用仓库内, 不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品共同存放, 产品离墙离地。