

# 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) 9 号

## 山西省食品营养与健康学会关于批准发布 《本草醋 冬枣醋》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 冬枣醋》(T/SXSPYJ 01-2026)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 冬枣醋

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 质量要求 ..... 2

6 安全指标 ..... 2

7 检验规则 ..... 2

8 标志、包装、运输与贮存 ..... 3

## 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。

本文件由山西省食品营养与健康学会归口。

本文件起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、山西牵梦农业科技发展有限公司、山西荣欣酿造有限公司

本文件主要起草人：郭尚、南晓洁、朱敏、郭伟伟、张雅君、李向阳、荣学林。

# 本草醋 冬枣醋

## 1 范围

本文件规定了冬枣醋的术语和定义、技术要求、质量要求、安全指标、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于本草醋 冬枣醋的生产和检验。

## 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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂食品工业用酶制剂
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 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 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/T 18187 酿造食醋
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB/T 32714 冬枣
- 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 冬枣醋

以鲜冬枣或干冬枣为主要原料，经清洗、破碎榨汁、酶解、酒精发酵、醋酸发酵、陈酿等工艺酿制而成的食醋。

## 4 技术要求

### 4.1 生产场所与设备

#### 4.1.1 生产场所与环境

应符合GB 8954的要求，具备与生产能力相适应的原料处理、发酵、陈酿、调配、杀菌、灌装等场所与车间，并有效隔离。

#### 4.1.2 生产设备与设施

应符合GB 8954的要求，配备清洗、破碎、发酵罐（酒精发酵罐、醋酸发酵罐）、陈酿罐、调配罐、灭菌设备、过滤设备、灌装设备等。所有接触物料的设备与工具应使用无毒、无味、耐腐蚀、易清洗的材料制成。

4.2 原辅料

- 4.2.1 鲜冬枣：应符合 GB/T 32714 的要求，选用无霉变、无虫蛀、无腐烂的鲜冬枣。鲜冬枣应成熟度适宜，风味正常。
- 4.2.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.3 酵母：应符合 GB 31639 的要求。
- 4.2.4 醋酸菌：应符合 GB 8954 的规定，生产过程中应定期进行纯化和再鉴定。
- 4.2.5 食品添加剂：应符合 GB 2760 的要求。
- 4.2.6 酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求                               |
|----|----------------------------------|
| 色泽 | 呈红褐色或琥珀色，有光泽                     |
| 气味 | 具有冬枣醋特有的醇香和果香，醋酸味柔和，无不良气味        |
| 滋味 | 酸味柔和，回味绵长，有枣香，无异味                |
| 状态 | 体态均一，澄清透明，允许存在微量天然果肉、果胶类沉淀，无外来异物 |

5.2 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 |
| 可溶性无盐固形物/（g/100mL）   | ≥ 1.00 |

5.3 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。

6 安全指标

- 6.1 食品安全应符合 GB 2719 的规定。
- 6.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

7 检验规则

7.1 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。

## 7.2 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。

## 7.3 出厂检验

产品出厂时，应对感官要求、总酸、不挥发酸、微生物指标和净含量进行检验。

## 7.4 型式检验

型式检验每年至少一次，检验项目为本标准第6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。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部指标合格，判该批产品为合格。

7.5.2 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。

7.5.3 微生物限量不合格不得复检。

## 8 标志、包装、运输与贮存

### 8.1 标签、标志

标签、标志应符合GB 7718、GB/T 18187的要求。

### 8.2 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。

### 8.3 运输与贮存

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无毒无害，避免日晒、雨淋。运输过程中产品不得与有毒、有害、有异味物品混装。

8.3.2 产品应贮存在干燥、通风的库房内，避免阳光直射，贮存环境温度宜 0℃~25℃，离地离墙存放，合理堆码，防止挤压破损。