

附件 1
ICS 67.220
X 66

团 体 标 准

T/ZJFIA ×××—2019

浙江玫瑰米醋

Zhejiang rosy rice vinegar

(征求意见稿)

2019-××-××发布

2019-××-××实施

浙江省食品工业协会 发布

前 言

浙江玫瑰米醋是我国传统酿造食醋之一，为保护我国这一民族特产，规范生产，提升浙江玫瑰米醋产品质量，维护其在国内外市场的信誉，满足消费需求，增加花色品种，特制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由浙江省食品工业协会提出并归口。

本标准由浙江省调味品协会牵头组织。

本标准起草单位：××。

本标准主要起草人：××。

本标准为首次发布。

浙江玫瑰米醋

1 范围

本标准规定了浙江玫瑰米醋的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于浙江玫瑰米醋产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1354 大米

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 18187 酿造食醋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

除GB/T 18187中的定义以外，下列术语和定义适用于本标准。

3.1 浙江玫瑰米醋（又名玫瑰米醋、浙江玫瑰醋、玫瑰浙醋、大红浙醋、浙江红醋、玫瑰仙醋）

以水、大米为主要原料，在浙江省地理环境下，利用自然界的微生物或部分添加曲霉、酵母菌等微生物，经表面静置液态发酵法酿造，再经过压榨、煎醋后陈酿、调配、过滤、杀菌、包装而成，不添加任何色素、酸味剂、甜味剂，具有玫瑰色的酿造食醋。

3.2 浙江省地理环境

浙江省界于东经118° 01'~123° 10'，北纬27° 02'~31° 11'之间。属亚热带季风气候，季风显著，四季分明，年气温适中，光照较多，雨量丰沛，空气湿润，雨热季节变化同步，气候资源配置多样。年平均气温15~18℃，1月、7月分别为全年气温最低和最高的月份，5月、6月为集中降雨期。极端最高气温44.1℃，极端最低气温-17.4℃；年平均雨量980~2000毫米，年平均日照时数1710~2100小时。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.3 其他食品原辅料应符合相应的食品安全要求。
- 4.1.4 食品添加剂、食品营养强化剂应符合相应的食品安全要求。

4.2 主要工艺流程

大米→浸泡→洗净→沥干→蒸熟→冷却→搭窝→发花（糖化）→加水→酒精、醋酸发酵→成熟→压榨→煎醋→陈酿→调配→过滤→杀菌→贮存→包装。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	玫瑰色，有光泽	取2mL试样置于25mL具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取30mL试样置于50mL烧杯中观察状态。用玻璃棒搅拌烧杯中试样，品尝滋味，闻其气味。
气味	特有的玫瑰米醋香气，无其它不良气味	
滋味	酸味柔和，稍有甜味，不涩	
组织形态	澄清，允许有微量沉淀，无正常视力可见外来异物	

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	检验方法
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 4.00	GB/T 5009.41
可溶性无盐固形物，g/100mL	≥ 1.50	GB/T 18187 中 6.4
全氮(以氮计)，g/100mL	≥ 0.09	GB/T 5009.5
还原糖(以葡萄糖计)，g/100mL	≥ 1.00	GB/T 5009.7

4.5 食品安全指标

食品安全指标应符合 GB 2719 的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.6.1 食品添加剂的品种和使用量除符合 3.1 要求外，其它应符合 GB 2760 的规定，冰乙酸（又名冰醋酸）、冰乙酸（低压羰基化法）不可用于食醋。
- 4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。检验按 JJF 1070 的规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、总酸、可溶性无盐固形物、全氮、还原糖、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取 12 个样品，总量不少于 3L，并把样品分两份，一份用于检验，另一份 2 个最小包装用于留样备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次中双倍抽样复验一次，复验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复验结果中仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标不合格的不得复验，直接判为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2719 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，袋装产品保质期不低于 6 个月，瓶装、壶装产品保质期不低于 12 个月。