

T

团 体 标 准

T/LNXSC 01--2020

地理标志证明商标类 溧南闽庄陈醋

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

溧南县食醋酿造协会 发布

前 言

本文件根据《地理标志专用标志管理办法（试行）》、GB/T 17924 — 2008《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构与起草规则》编写。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利内容。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由滦南县食醋酿造协会提出。

本文件起草单位：滦南县食醋酿造协会。

本文件主要起草人：冯玉全、冯玉春、冯玉江。

本文件于 2020 年首次发布。

地理标志证明商标类 溧南闽庄陈醋

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标类 溧南闽庄陈醋的术语和定义、区域范围、自然环境、生产工艺、质量要求及试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于地理标志证明商标 溧南闽庄陈醋系列产品（亦称闽庄陈醋）。

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，仅所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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 5009.7 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 食醋厂卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18187 酿造食醋

LS/T 3104 甘薯(地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯)

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

溧南闽庄陈醋

本文件限定行政区域内，以甘薯为主要原料，采用特定工艺酿造的符合本文件品质要求的食醋。

3.2

地理标志

是指标示某商品来源于某地区，该商品的特定质量、信誉或者其他特征，主要由该地区的自然因素或者人文因素所决定的标志，地理标志证明商标。

3.3

证明商标

是指由对某种商品或者服务具有监督能力的组织控制，而由该组织以外的单位或者个人使用于其商品或者服务，用以证明商品或者服务的原产地、原料、制造方法、质量或者其他特定品质的标志。

4 区域范围

滦南闽庄陈醋使用地域范围限于国家市场监督管理总局（原国家工商行政管理总局）行政主管部门根据《地理标志产品专用标志管理办法》批准的范围，即以坨里镇闵庄村为中心向周边延伸5公里左右的范围。这一区域位于东经118° 08' ~118° 53'、北纬39° 00' ~39° 38'。

5 自然环境

滦南闽庄陈醋使用区域位于河北省中东部，渤海之滨，属暖温带半湿润大陆性季风性气候，年平均气温 10.5℃，常年降水量 658 毫米，平均日照 2853 小时，无霜期 186 天。四季分明，光照充足，雨量偏少且分配不均，冬寒、春暖、夏热、秋凉，温差较大。

6 生产工艺

6.1 传统工艺流程

滦南闽庄陈醋以当地产优质红薯为主要原料，经预处理（挑选、清洗、切片、晒干、粉碎）——煮熟——糖化——熬糖——发酵陈贮等工序而成。

6.2 关键工艺

6.2.1 煮熟

取 50kg-55kg 薯面，加入约等量 80℃-90℃的水，拌匀，焖 1h-2h。

锅内水加热到沸腾，把以上处理的原料均匀撒入锅里，蒸煮约 1h，熟透。

6.2.2 糖化

煮熟后晾至 70℃-80℃，加入原料量约 15%的干大麦芽（粉碎后）和适量的稻皮，拌匀，装缸，加满 50℃-60℃水，盖严，糖化 6h-8h。

6.2.3 熬糖

将糖浆水放入大锅，大火熬制糖稀，糖稀熬制一定的火候出锅待用。

6.2.3 发酵

30kg 糖稀加 50kg 水、1kg 高度白酒、适量醋曲，将缸口封严。每天早晨揭缸，晚上盖缸。5-6 个月后过滤。

6.3 原料及辅料

6.3.1 红薯：应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。

6.3.2 酿造用水：取自滦南县坨里镇闵庄地下水，水质符合 GB 5749 的规定。

7 质量要求及试验方法

7.1 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	具有食醋固有的色泽	取 2mL 试样置于 25mL 具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽；用玻璃棒搅拌烧杯中试样嗅其气味，尝其滋味，观察体态
香气	具有食醋固有的香气	
滋味	酸味柔和 无异味	
形态	无浮游物 有微量沉淀	

7.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	测试方法
总酸(以乙酸计)/(g/100mL) \geq	2.5	GB/T 5009.41
可溶性无盐固形物/(g/100mL) \geq	1.0	GB/T 18187
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100mL) \geq	2.0	GB/T 5009.7

7.3 微生物指标

应符合 GB 2719 中相应要求。

7.4 食品添加剂

7.4.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7.4.2 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

7.5 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定执行。

7.6 生产加工过程的要求

应符合 GB 8954 和 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、总酸、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.2 型式检验

型式检验项目包括：本文件要求的全部检验项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

8.3 组批

同原料、同配方生产的同一品种产品为一批。

8.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 9 瓶（袋）分别做出厂检验、留样。

8.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 获得批准的组织，可在其标签上使用地理标志证明商标。

9.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 18187 和法律法规的相关规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品包装材料的标准及规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

9.4 贮存

产品应贮存于清洁、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。

自生产之日起保质期不应低于 24 个月。
