

# T/SDTWSP

团 体 标 准

T/SDTWSP 0009-2022

阿胶醋

Ejiao vinegar

(公示稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

山东省调味食品协会 发布



目 次

目次 ..... I

前言 ..... II

1 范围..... 1

2 规范引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 技术要求..... 1

5 检验方法..... 2

6 检验规则..... 3

7 标志、标签、包装、贮存、运输..... 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》给出的规则起草。

本文件由聊城天香酿造有限公司提出。

本文件由山东省调味食品协会归口。

本文件起草单位：聊城天香酿造有限公司、山东省调味食品协会、山东玉堂酱园有限责任公司、泰安未来食品有限公司。

本文件主要起草人：米加峰、杨圣泉、田书义、姜东荣、王建堂。

本文件为首次发布。

# 阿胶醋

## 1 范围

本文件规定了阿胶醋的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存与运输。

本文件适用于阿胶醋的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 2715 粮食 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 食品添加剂使用卫生标准

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 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB/T 5461 食用盐

GB/T 11766 小米

GB/T 18187-2000 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[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

阿胶醋：

单独或混合使用小米、大米、高粱等各种含有淀粉、糖的物料，经微生物发酵而成的食醋，再添加阿胶等辅料，经陈酿、精制而成的液体酸性调味品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.2 小米

应符合 GB/T11766 的规定。

#### 4.1.3 大米

应符合 GB/T1354 的规定。

#### 4.1.4 食用盐

应符合 GB/T5461 的规定。

#### 4.1.5 阿胶

应符合国家相应标准和规定。

#### 4.1.6 其他原辅料

应符合国家相应标准和规定。

#### 4.1.7 食品添加剂

应符合 GB2760 的规定。

#### 4.2 感官要求 感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 指 标                    |
|-------|------------------------|
| 色泽    | 琥珀色或棕红色                |
| 气味和滋味 | 具有本产品应有的气味和滋味，无异味      |
| 体态    | 澄清，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物 |

#### 4.3 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 $\geq$   | 5.0 |
| 可溶性无盐固形物 g/100ml $\geq$  | 2.0 |
| 不挥发酸（以乳酸计）g/100ml $\geq$ | 1.2 |
| 还原糖（以葡萄糖计）g/100ml $\geq$ | 3.0 |

#### 4.4 食品安全要求

应符合 GB 2719 的规定。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 净含量

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

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

按 GB 2719 规定的方法检验。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 总酸

按 GB/T 5009.41 规定的方法检测。

##### 5.2.2 不挥发酸、可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187-2000 中规定的方法检测。

##### 5.2.3 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法检测。

#### 5.3 食品安全要求

按 GB 2719 规定的方法检验。

#### 5.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批原材料、同一工艺、同一天生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

随机抽取 6 箱，每箱取样 2 件,其中 6 件用于检验，其余 6 件留样备查。

### 6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 6.3.1 出厂检验

##### 6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、标签、净含量、总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物、还原糖、菌落总数和大肠菌群。

##### 6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证明方可出厂。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

## 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，或使用保存完好的备检样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检仍不合格，则判该批产品为不合格品。

## 7 标志、包装、贮存、运输

### 7.1 标志

#### 7.1.1 标签

应符合GB7718、GB2719、GB28050的规定。

#### 7.1.2 储运图示标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装器材与材料，应符合相应的食品安全标准要求。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁,便于装卸、仓储和运输。

### 7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放；不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

### 7.4 运输

7.4.1 产品运输工具应清洁无污染，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混运。

7.4.2 搬运时应轻拿轻放，禁止扔摔、撞击、挤压。