ICS XXXXXX

CCS XX

T/SXJP xxx—20xx

“山西精品” 山西陈醋

Shanxi Jingpin Shanxi Vinegar

（征求意见稿）

xxxx-xx-xx发布 xxxx-xx-xx实施

前  言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由山西省公用品牌建设联合会提出。

本标准由山西省公用品牌建设联合会团体标准建设工作委员会归口。

本标准起草单位：山西紫林醋业股份有限公司、山西省食品工业协会、山西省食品研究所（有限公司）

本标准主要起草人：闫裕峰、黄永建、成剑锋、梁楷、周景丽、樊晓知、郎繁繁、王彬、贾欣

本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

“山西精品” 山西陈醋

1. 范围

本文件规定了“山西精品”山西陈醋的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、贮运和标志。

本文件适用于山西精品认定工作中的“山西精品”山西陈醋产品认证和监管活动。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件的规范性引用而构成本文必不可少的条款。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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用规范

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5461 食用盐

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 10460 豌豆

GB/T 11760 青稞

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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

国家质量监督检验检疫总局[2005]令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山西精品 山西陈醋 Shanxi Jingpin Shanxi vinegar

在山西省行政区域范围内符合“山西精品”申报条件，以高粱、麸皮为主要原料，以大麦、豌豆为原料制作的大曲作为主要糖化发酵剂，经糖化、酒精发酵、醋酸发酵、熏醅、淋醋、陈酿、调配、杀菌、包装等工艺加工而成的食醋。

1. 要求
	1. 原辅料
		1. 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
		2. 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
		3. 大曲应符合 GB/T 19777 的规定。
		4. 麸皮应符合 GB 2715 的规定。
		5. 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
		6. 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
		7. 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
		8. 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
	2. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

* 1. 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色泽 | 红褐色，有光泽。 |
| 滋味、气味 | 酸甜适口，滋味柔和，微鲜，后口绵酸；以熏香为主体的馥郁芳香，醋香、熏香、陈香诸味和谐，香气持久。 |
| 状态 | 体态均一，澄清，允许有少量沉淀。 |

* 1. 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)  | 4.50~4.99 |
| 不挥发酸(以乳酸计)/(g/100mL) ≥ | 1.00 |
| 可溶性无盐固形物/(g/100mL) ≥ | 6.50 |
| 氨基酸态氮/(g/100mL) ≥ | 0.15 |
| 总黄酮/(mg/100g) ≥ | 65 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）a（g/kg） ≤ | 0.05 |
| a 山西陈醋发酵、熏醅及贮存过程中自然产生的苯甲酸。 |

* 1. 食品安全指标

食品安全指标应符合 GB 2719 中的规定。

* 1. 食品添加剂

使用本标准规定的山西精品山西陈醋产品，生产过程中不添加防腐剂（苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐），其他食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 试验方法
	1. 感官指标

按 GB 2719 中规定的方法测定。

* 1. 理化指标
		1. 总酸

按 GB 12456 中规定的方法测定。

* + 1. 不挥发酸

按 GB/T 18187 中规定的方法测定。

* + 1. 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 中规定的方法测定。

* + 1. 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 中规定的方法测定。

* + 1. 总黄酮

按 GB/T 19777 中规定的方法测定。

5.2.6 苯甲酸及其钠盐

 按 GB 5009.28 中规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

按 GB 2719 中的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

1. 检验规则
	1. 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，每批产品的抽样基数不得少于 200 个最小独立包装，抽样数量为 12 个独立包装（总量不少于 2 000 mL）。将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份留样备用。

6.2 判定规则

6.2.1 检验结果全部指标合格，判该批产品为合格。

6.2.2 当检验结果不符合要求时，可加倍随机抽样进行复检，以复检结果为准，但微生物指标不合格时，不得复检。

1. 包装、贮运和标志
	1. 包装

包装材料应符合相应国家标准和有关规定。

* 1. 贮运

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、无污染的食品专用库内，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混贮，产品离墙离地。

产品运输应注意防晒、防淋雨，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运。

* 1. 标志
		1. 产品标签应符合 GB 2719、GB 7718 的规定，标示总酸含量，产品的包装标识上应醒目标出“食醋”字样。
		2. 标签上应标注符合本标准规定的产品名称，并按规定使用“山西精品”专用标志。不符合本标准规定要求，未经过山西精品认证及公示的产品，不得使用“山西精品”的标志。
		3. 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

参考文献

[1] GB/T 13662-2018 黄酒[S]. 北京：全国酿酒标准化技术委员会，2018

[2] GB/T 18623-2011 地理标志保护产品 镇江香醋[S]. 北京：全国原产地域产品标准化工作组，2011

[3] GB/T 19461-2008 地理标志保护产品 独流老醋[S]. 北京：全国原产地域产品标准化工作组，2008

[4] T/ZZB 0930-2019 浙江玫瑰米醋[S]. 浙江：浙江省品牌建设联合会，2019

[5] 李弘文,王旭苹,杨小兰.不同熏醅工艺对山西老陈醋香气成分的影响[J]. 食品科学, 2015, 36(20): 90-94.

T/SXJP ×××—20××

山西省公用品牌建设联合会

团体标准

山西精品 山西陈醋

T/SXJP ×××—20××

※

山西省公用品牌建设联合会编印

山西省太原市府西街29号（030002）

电话：0351- 7998599

网址：http://www.shanxijingpin.org.cn/

邮箱：sxjptu@163.com

**版权专有 侵权必究**