

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—2022

醋粉

Fermented Vinegar Powder

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 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 ..... 2

5 试验方法 ..... 4

6 检验规则 ..... 4

7 标志、包装、运输及贮存 ..... 5

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：山西紫林醋业股份有限公司

本文件主要起草人：

# 醋粉

## 1 范围

本文件规定了醋粉的术语定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于醋粉的生产 and 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂木糖醇
- GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂β-环状糊精
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 10460 豌豆
- GB/T 11760 青稞
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求第2部分：酵母加工制品
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分：麦芽糊精
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求第2部分：酵母加工制品
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 35545 低聚木糖
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
- JJF1070 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》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 非即食醋粉 non-direct edible fermented vinegar powder

以山西老陈醋为原料，以浓缩果蔬汁（浆）、酵母抽提物、香辛料中的一种或几种为辅料，通过添加 $\beta$ -环状糊精和（或）麦芽糊精，经调配、灭菌、喷雾干燥、混合、筛分、包装等工序加工而成的固体粉状或颗粒状的非即食调味品。

### 3.2

#### 即食醋粉 direct edible fermented vinegar powder

以谷物为原料，以大麦、豌豆为原料制作的大曲作为糖化发酵剂，经酒精发酵、固态醋酸发酵、熏醅后，加入白砂糖、香辛料，添加或不添加蜂蜜、低聚果糖、木糖醇、低聚木糖、麦芽糖醇、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇等中的一种或几种辅料，经调配、干燥、粉粹、筛分、包装、灭菌而成的即食调味品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 山西老陈醋

应符合GB/T 19777的规定。

#### 4.1.2 浓缩果蔬汁（浆）

应符合GB 17325的规定。

#### 4.1.3 香辛料调味品

应符合GB/T 15691的规定。

#### 4.1.4 酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2的规定。

#### 4.1.5 $\beta$ -环状糊精

应符合GB1886.352的规定

#### 4.1.6 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

#### 4.1.7 粮食

应符合GB 2715的规定。

#### 4.1.8 大麦

应符合GB/T 11760的规定。

#### 4.1.9 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

#### 4.1.10 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

#### 4.1.11 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

#### 4.1.12 低聚果糖

应符合 GB/T 23528.2 的规定。

#### 4.1.13 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

#### 4.1.14 低聚木糖

应符合 GB/T 35545 的规定。

#### 4.1.15 麦芽糖醇

应符合 GB 28307 的规定。

#### 4.1.16 L-阿拉伯糖

应符合 QB/T 4321 的规定。

#### 4.1.17 异麦芽酮糖醇

应符合 QB/T 4486 的规定。

#### 4.1.18 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.1.19 其他辅料

应清洁，不得有霉变、结块现象，符合相应的国家标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异臭
状态	粉状、小颗粒状或块状，无霉变，无正常视力可见的外来异物

### 4.3 理化指标

理化指标符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求
干燥失重/(%)	≤ 20.0

### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.9

#### 4.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.6 食品安全指标

食品安全指标应符合GB 31644中的规定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

按 GB 31644规定的方法检验。

#### 5.2 理化指标

干燥失重按GB 5009.3的规定的方法测定。

#### 5.3 污染物限量

按GB 2762中所述的检验方法执行。

#### 5.4 微生物限量

致病菌限量按GB 29921中所述的检验方法执行。

#### 5.5 净含量

按 JJF1070 规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 分类

分为出厂检验和型式检验。

#### 6.2 出厂检验

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为：

- 感官特性；
- 干燥失重；
- 净含量；
- 标签。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，型式检验项目为本文件要求的全部项目，在正常生产情况下，型式检验一年两次。

6.3.2 有下列情况之一时亦应做型式检验：

- a) 新产品或老产品转厂生产时；
- b) 正式生产的产品在结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品停产1年以上，重新恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家有关部门提出进行型式检验的要求时。

#### 6.4 判定规则

##### 6.4.1 出厂检验的判定如下:

- a) 出厂检验项目全部符合本标准要求, 判为合格品;
- b) 出厂检验项目中有一项指标不符合本标准, 可以加倍抽样复检, 复检后如仍不符合本标准, 判为不合格品;
- c) 食品安全指标中的微生物指标如不合格则不得复检, 判为不合格品。

##### 6.4.2 型式检验的判定如下:

- a) 型式检验项目全部符合本标准, 判为合格品;
- b) 型式检验项目有一项不符合本标准, 可以加倍抽样复检, 复检后仍不符合本标准, 判为不合格品;
- c) 食品安全指标中的微生物指标如不合格则不得复检, 判为不合格品。

#### 7 标志、包装、运输及贮存

##### 7.1 标志

包装标签的标注内容应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》和国家有关规定的要求。

##### 7.2 包装

包装材料应符合相应国家标准和有关规定, 外包装应标注“怕晒”、“怕雨”标志并符合GB/T 191的规定。

##### 7.3 运输及贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内, 严禁与不洁或有毒有害物质混贮、混运。