

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/YCLC

永春老醋协会团体标准

T/YCLC XXXX—XXXX

永春醋

Yongchun vinegar

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

永春老醋协会 发布

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 产品分级 1

5 要求 1

 5.1 原辅料要求 1

 5.2 感官指标 2

 5.3 理化指标 2

 5.4 卫生指标 2

 5.5 净含量 2

 5.6 食品添加剂 2

6 试验方法 2

 6.1 试验条件 2

 6.2 感官指标 2

 6.3 理化指标 2

 6.4 卫生指标 3

 6.5 净含量 3

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 抽样 3

 7.3 出厂检验 3

 7.4 型式检验 3

 7.5 判定规则 3

8 标志、包装、运输和贮存 3

 8.1 标志 3

 8.2 包装 3

 8.3 运输 3

 8.4 贮存 4

参考文献 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。

本文件由永春老醋协会提出并归口。

本文件起草单位：待定。

本文件主要起草人：待定。

永春醋

1 范围

本文件规定了永春醋的产品分级，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于采用液态发酵法酿造的永春醋。

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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- 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/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永春醋 Yongchun vinegar

以优质糯米为主要原料，以红曲米为糖化发酵剂，经酒精发酵后采用液态醋酸发酵，具有地方特色的食醋。

4 产品分级

根据理化指标的不同，永春醋分为特酿级、精酿级、优酿级和佳酿级四级。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的要求。
- 5.1.2 红曲米：应符合 GB 1886.19 的要求。

- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 5.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	棕褐色或棕红色，有光泽
香气	具有液态发酵永春醋特有的香味，无其他不良气味
滋味	入口柔和，不涩，无杂味
体态	澄清，允许有微量沉淀

5.3 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			
	特酿级	精酿级	优酿级	佳酿级
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥5.0	≥4.5	≥4.0	≥3.5
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥1.4	≥1.2	≥1.0	≥0.8
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥0.08	≥0.08	≥0.06	≥0.06

5.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 2719的要求。

5.5 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合国家的相关标准和有关规定，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 的要求。

6 试验方法

6.1 试验条件

所用试剂均为分析纯，试验用水应符合GB/T 6682中三级水的规定。

6.2 感官指标

感官指标试验方法如下：

- a) 取2mL试样置于25mL具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽、体态；
- b) 取30mL试样置于50mL烧杯中，用玻璃棒搅拌烧杯中的试样，闻其气味，尝其滋味。

6.3 理化指标

6.3.1 总酸

按GB/T 5009.41规定执行。

6.3.2 可溶性无盐固形物

按GB/T 18187规定执行。

6.3.3 氨基酸态氮

按GB/T 18186规定执行。

6.4 卫生指标

按GB 2719要求执行。

6.5 净含量

按JJF 1070 要求执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一天生产灌装的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取12瓶，其中8瓶用于检测，4瓶留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目为感官要求、总酸、可溶性无盐固形物、净含量、卫生指标中的菌落总数和大肠菌群。

7.3.2 每批产品均应经生产企业质量检验部门按本文件规定方法检验合格，并出具产品合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目；正常生产时，每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有重大变化时；
- c) 停止生产半年以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目均符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中微生物指标若有一项不符合本文件规定时，则判该批产品为不合格品。

7.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本文件规定，判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 标签应标明产品总酸含量。标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的要求和国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装应符合 GB 23350 的要求，材料应符合相关食品安全国家标准和法规的规定。

8.3 运输

产品运输过程中应轻拿轻放，运输工具应清洁卫生、干燥，并具有防晒、防雨措施，不应与其它有毒有害物质混运。

8.4 贮存

产品应储存在清洁卫生、干燥、通风库房内，不应与有毒有害、有腐蚀性的物品同库混存。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》[国家市场监督管理总局令第70号（2023）]
 - [2] 《食品标识管理规定（修订版）》[国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）]
-