T/SXSPYJ

山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ 004—2024

本草醋

(报批稿)

(本草案完成时间: 2024.7.31)

2024-8-1 发布

2024-8-15 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	1
5 试验方法	2
6 检验规则	2
7 标志、标签、包装、运输和贮存	2

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。

本文件由山西省食品营养与健康学会提出并归口。

本文件起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、山西荣欣酿造有限公司、山西大学生物技术研究所、山西裕诚源生物科技有限公司、四川保宁醋有限公司、太原市宁化府益源庆醋业有限公司、山西刘老醯儿醋业有限公司。

本文件主要起草人：郭尚、聂志强、南晓洁、王海珍、要爱龙、荣誉、杨勇、张志斌、刘秀敏、朱敏、郭伟伟、张雅君。

本草醋

1 范围

本文件规定了本草醋的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于本草醋的生产、检验、销售、认证和监管。

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 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 18187 酿造食醋
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

本草醋

以含有淀粉、糖的谷物或果蔬为主要原料，以国家规定的药食同源、新食品原料中适宜与食醋配伍的植物及食用菌的一种或几种为辅料或制作成糖化发酵剂，经固态或液态发酵酿制而成的酿造食醋。

4 技术要求

4.1 原辅料

主要原辅料符合GB 2719 及相关规定。

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	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
香 气	具有该产品应有的芳香、酯香、陈香等复合香气
滋 味	具有该产品应有的滋味，口感协调
体 态	体态均一，不浑浊，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标按 GB 18187 规定执行。

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量按 GB 2719 规定执行。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 其他

按 GB 2719 规定执行。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB 2719 规定的方法测定。

5.2 理化指标

按 GB 18187 规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

按 GB 2719 规定的方法测定。

6 检验规则

按 GB 18187 规定的方法测定。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

按 GB 18187 和 GB 2719 规定的方法执行。