

《本草醋》团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

为推动食醋产业高质量发展，根据行业和企业需求，《本草醋》团体标准（计划编号：SXSPYYJK jh2024002）列入制定计划，由山西省食品营养与健康学会提出并归口，参与起草单位有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等。

2、主要工作过程

（1）调研和起草阶段：2024年3月至6月11日

起草工作组积极筹备标准制定的前期工作，开展多项基础研究工作。为了使本标准更具有先进性、科学性，起草工作组查阅了大量国内外文献资料及相关技术法规，进行行业调研和食醋生产企业调研，经过与食醋企业相关技术人员沟通，形成了《本草醋》团体标准立项草案。

（2）标准立项阶段：2024年6月12日至6月30日

完成《本草醋》团体标准立项，召开《本草醋》团体标准起草工作讨论会，与会人员包括行业专家、起草单位代表以及科研单位、检测机构、主要食醋企业等相关人员，确定本草醋的定义、适用范围、技术要求及特征指标等内容，各起草单位就标准草案给出修改意见，将达成一致的修改意见汇总，形成标准征求意见稿，并完成编制说明。

（3）标准征求意见阶段：2024年7月1日至7月30日

针对《本草醋》征求意见稿在行业内公开征求意见，涵盖食醋生产者、经营者、使用者、消费者、教育科研机构、有关行政主管部门、检测及认证机构、行业协会等。

3、主要参加单位及工作组成员所作工作

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。

起草成员：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。

工作内容：

标准制定过程主要由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等单位的人员参与，参加人员所从事的专业涵盖多个领域，围绕标准的技术内容，根据各成员专业特长划分编制工作职责，开展资料收集、实地调研、文本完成、数据处理等工作。

表 1 主要起草人员信息及分工

姓名	单位	分工
郭 尚	山西农业大学山西功能食品研究院	全面主持工作
聂志强	山西大学生物技术研究所	标准撰写
南晓洁	山西农业大学山西功能食品研究院	指标检测
王海珍	山西农业大学山西功能食品研究院	检测/文献查阅
要爱龙	山西裕诚源生物科技有限公司	试验数据整理
荣 誉	山西荣欣酿造有限公司	文献查阅
杨 勇	四川保宁醋有限公司	文献查阅
张志斌	太原市宁化府益源庆醋业有限公司	试验数据整理
刘秀敏	山西刘老醯儿醋业有限公司	试验总结
朱 敏	山西农业大学山西功能食品研究院	指标检测
郭伟伟	山西农业大学山西功能食品研究院	试验数据整理
张雅君	山西农业大学山西功能食品研究院	试验总结

二、 标准编制原则和主要内容

1. 标准编制原则

以科学技术和实验数据为基本依据，结合产品实际生产情况，经过科学研究而制定。本标准的制定充分考虑规范本草醋行业发展，促进本草醋行业技术进步，充分考虑国内相关的法规要求，结合国情和产品特点；与相关标准法规协调一致；结合行业国内的实际情况，确保标准的科学性、先进性、可操作性。

本标准起草过程中，主要按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、GT/T 20000《标准化工作指南》、GT/T 20001《标准编写规则》等要求进行编写。本标准编制过程中，主要参考了以下标准或文件：

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

2. 主要内容的说明

(1) 标准名称

本标准名称为“本草醋”，为规范本草醋的生产和质量控制，保障消费者健康，推动本草醋产业的高质量发展，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》及相关法律法规，特制定本《本草醋》团体标准。本标准旨在明确本草醋的术语和定义、技术要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存等要求，确保本草醋产品的安全性和有效性。因此有必要制定一个既符合本草醋产业发展和特色的团体标准，保护消费者的权益，同时突出标准制定的先进性、可操作性，促进本草食醋产业高质量发展。

(2) 范围

本标准规定了本草醋的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。本标准适用于本草醋的生产、检验、销售、认证和监管。

(3) 定义

根据调研结果确认，本标准参考 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》和 GB 18187《酿造食醋》，并多次调研食醋生产企业，确定了本草醋的定义。该定义描述了本草醋的生产原料和工艺特点，具体术语定义如下：

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。

理由：本草醋是以含有淀粉、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成糖化发酵剂，明确本草醋使用的辅料主要功效是增香、改善风味、矫味、增强药性等，选择使用适宜与食醋配伍使用的植物、动物、食用菌等国家规定可以使用的药食同源和新食品原料为主要辅料。

（4）技术要求

参考 GB/T 18187 《酿造食醋》、GB/T 19777《地理标志产品 山西老陈醋》和 GB 2719 《食品安全国家标准 食醋》相关规定，本标准对主要工艺流程、原辅料、食品添加剂和生产过程卫生要求进行控制。

1）原辅料

本标准规定了含淀粉谷物、含糖果蔬、药食同源、新食品原料或国家规定的植物及食用菌是主要原辅料，需符合 GB2719 和相关标准要求。

药食同源植物规定应符合《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》（国卫食品发〔2021〕36号）的规定，及国家卫生健康委员会发布的新食品原料（新资源食品）中的有关规定。

2）感官要求

明确了本草醋色泽、香气、滋味和体态的规定。

3）理化指标

按 GB 18187 的规定执行。

4）污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5）微生物限量

按 GB 2719 规定执行。

6）食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

（5）试验方法

规定了感官要求按 GB 2719 规定的方法测定。

规定了理化指标按 GB 18187 规定的方法测定。

规定了食品安全指标按 GB 2719 规定的方法测定。

(6) 检验规则

规定了按 GB 18187 规定的方法测定。

理由：参考 GB 18187 规定和本标准指标要求，同时，经企业调研，以上项目均为企业生产必要的产品出厂检验项目。型式检验项目包括本标准质量要求中规定的全部项目。

(7) 标志、包装、运输和贮存

标签内容应符合 GB 18187 和 GB 2719 的要求。

3、解决的主要问题

本标准的制定将解决本草醋市场无标准可依的局面，将进一步规范本草醋市场，有利于促进本草醋以及全国食醋行业发展，为消费者选择合适产品提供便利，对繁荣市场起到积极推动作用。

三、 主要试验（或验证）和讨论情况

1. 关于“本草醋”定义

调研本草醋的生产工艺特点，参考其他产品标准和食醋相关标准，经行业调研、多方讨论和专家咨询等过程制定。

2. 关于原辅料要求

调研本草醋生产企业，并与专家和企业相关人员多次讨论确定。

3. 关于指标规定

基于本草醋生产企业实地调研和交流，经专家咨询、会议讨论等形式确定。

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

(1) 本草醋的生产背景

我国是世界上谷物酿醋最早的国家，早在公元前 8 世纪就已有了醋的文字记载。在漫长的历史长河中，本草醋作为醋的一种特殊类型，逐渐形成了独特的制作工艺和风味特点。据记载，古人常利用梅子等酸味植物榨汁拌和，以调节食物口味，这为本草醋的产生提供了基础。

本草醋的生产工艺通常包括原料采集、醋曲制作、发酵、陈酿等多个环节。其中，原料采集是本草醋生产的第一步，通常选用具有特殊功效的草本植物作为

原料，如山楂、薄荷、艾草等。这些本草植物不仅为醋增添了独特的风味，还赋予了其一定的保健功能。醋曲制作是本草醋生产的关键环节，通过发酵培养微生物，将原料中的淀粉、蛋白质等转化为醋酸等风味物质。发酵和陈酿则是本草醋风味形成的重要过程，通过时间的沉淀和微生物的作用，使本草醋的风味更加醇厚、独特。

随着人们生活水平的提高和健康意识的增强，对调味品的需求也日益多样化。本草醋作为一种健康、天然的调味品，逐渐受到消费者的青睐。其独特的草本香味和保健功能，满足了现代人对健康饮食的追求。同时，随着餐饮行业的快速发展和消费者口味的不断变化，本草醋在烹饪中的应用也越来越广泛，市场需求持续增长。

从行业发展趋势来看，本草醋市场正朝着高端化、品质化方向发展。一方面，随着消费者对健康饮食的关注度不断提高，对本草醋等天然调味品的需求将持续增长；另一方面，随着生产技术的不断进步和市场竞争的加剧，本草醋生产企业将更加注重产品品质和品牌建设，推动行业向更高水平发展。因此，针对以上现状和问题，有必要通过完善本草醋标准化体系，从而辅助监管以规范草本食醋企业，提升本草醋产品质量。

目前，食醋行业中执行的标准主要有 GB 2719-2018《食醋》、GB 18187-2000《酿造食醋》以及相关团体标准。其中，GB 2719-2018 是 2019 年 12 月实施的新国标，是食醋要满足的最低产品标准，目前大多数食醋生产厂家生产的产品执行该标准。由于该标准规定的理化指标的数量少、门槛相对较低，一些不法厂家通过制假造假手段也可达到此标准要求。在此背景下，常会滋生勾兑产品冒充酿造食醋产品的现象，干扰市场正常秩序。GB 18187-2000 作为酿造食醋的标准，于 2001 年 9 月开始实施，是酿造食醋的重要产品标准。然而，部分生产企业反应该标准中不挥发酸、总酸以及可溶性无盐固形物的指标值与目前产品的实际状况不符合，存在产品标准滞后于产业发展现状的问题。

因此，要以《本草醋》团体标准的制定为切入点，完善本草醋生产技术规程产业标准化体系建设，探索团体标准培优，弥补本草醋行业标准空缺，充分发挥标准化工作对本草醋产业的引领和技术支撑作用。

（2）本草醋的发展现状

目前，本草醋市场上的品牌数量较多，但缺乏明显的市场领导者。知名品牌如恒顺醋业、紫林醋业等也涉足本草醋的生产和销售，这些企业通过技术创新和品质提升，在市场中占据重要地位。同时，一些地方特色品牌也凭借独特的酿造工艺和口感，赢得了消费者的青睐。整体来看，本草醋市场的竞争格局呈现出多元化、品牌化的特点。

另一方面，本草醋生产工艺不断提高。为了提高食醋的品质，本草醋企业还不断更新食醋生产工艺，从提高食醋品质来增强在市场上的竞争力，经过不断地研发，固态酒精醋酸发酵工艺在不断得到完善和提高，这些企业每年都要投入大量的资金用于提升工艺，制醋工艺向着机械化和自动化的方向发展，利用科学技术来提升制醋工艺。一些科学技术正在不断地应用到食醋生产企业当中，其中在酒精发酵和醋酸发酵等重要工序上使用的技术在不断趋于成熟，现代化酿醋生产线已经初步形成。

本草醋的生产技术与工艺相对成熟，主要包括原料采集、醋曲制作、发酵、陈酿等多个环节。在原料采集方面，企业通常选用药食同源的草本植物或食用菌作为原料，如山楂、薄荷、艾草、党参、黄芪、枸杞等，这些原料不仅为醋增添了独特的风味，还赋予了其一定的保健功能。在生产工艺方面，企业通过优化发酵工艺、提高设备自动化程度等措施，不断提升产品品质和生产效率。

随着消费者对健康饮食的追求和饮食文化的多元化发展，对本草醋等特色调味品的需求不断增加。消费者不仅关注产品的口感和风味，还更加注重其健康功效和营养价值。因此，具有天然、健康、低盐等特性的本草醋产品越来越受到市场的欢迎。

（3）预期达到的社会效益

《本草醋》团体标准的制定，契合当前山西省乃至我国食醋产业发展和标准化建设重点方向，满足草本食醋行业发展的现实需求，不断增强企业品牌意识，通过品牌建设来加强本草醋在山西省和全国的影响力，创建并经营好具有自身特色的名牌。

同时，展开草本食醋企业管理水平、科研创新能力、产品质量、品牌影响力和市场占有率提升策略研究，以更好挖掘“本草醋”的内涵、提升产品附加值和企业利润，提升食醋企业整体管理水平、产品质量、质控和溯源能力，通过科技手段来提高本草醋的行业竞争力和市场占有率，提升经济效益。

六、 与国际、国内对比情况

本标准根据国际、国内的相关法规要求，与国内相关法规保持一致。本标准水平为国内较先进水平。

七、 与本领域其他标准协调配套情况

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准未产生重大分歧意见。

九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为团体标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布实施后 6 个月，由标准化部门负责组织行业力量进行宣贯。

十一、 废止现行相关标准的建议

无。

十二、 其他应予说明的事项

无。