

ICS 67.220.10
CCS X66

T/SXSPYJ

山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ XXXX—2025

山西北派老陈醋（大同味醋）

（征求意见稿）

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

山西省食品营养与健康学会 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 技术要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输及贮存	3

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。

本标准起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、山西刘老醯儿醋业有限公司、山西北派老陈醋生物科技有限公司、山西裕诚源生物科技有限公司等。

本标准主要起草人：郭尚、宋必伟、刘秀敏、南晓洁、王海珍、要爱龙、朱敏、张雅君、郭伟伟。

山西北派老陈醋（大同味醋）

1 范围

本文件规定了山西北派老陈醋（大同味醋）的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于山西北派老陈醋（大同味醋）。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 8231 高粱
- GB 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
- GB/T 13356 黍米
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
- 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

山西北派老陈醋（大同味醋）

是指在山西省大同市地理环境下，以高粱等杂粮为原料，黍米、麸皮制得的帘子曲为糖化剂，大麦、豌豆为原料制得的大曲为发酵剂，黍米为原料制得的醋母为发酵引子，清蒸熟化的麸皮、谷壳为辅料，经糖化制得糖醪，加大曲、醋母、辅料制醅，“双边”发酵，利用黍米浆密闭封醅，温火熏醅，淋醋，经夏日晒、冬凿冰抽醋、陈酿等特殊工序酿制而成的食醋。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.2 黍米应符合 GB/T 13356 的规定。

- 4.1.3 荚皮应符合 GB 2715 的规定。
 4.1.4 大麦应符合 NY/T 891 的规定。
 4.1.5 豌豆应符合 GB 10460 的规定。
 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.7 所用谷壳应清洁、无霉变、无结块,符合相应的国家标准和有关规定。

4.2 卫生要求

生产加工过程应符合GB 8954的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	红棕色或红褐色, 光泽度好
滋 味 和 气 味	清香醇厚, 滋味柔和, 酸甜舒口, 微鲜, 有回甜; 具有特殊的陈香、酯香
状 态	状态均一, 澄清, 允许有少量沉淀

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

项 目	指 标
总酸(以乙酸计)/(g/100mL)	≥ 7.00
不挥发酸(以乳酸计)/(g/100mL)	≥ 1.00
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100mL)	≥ 0.20
可溶性无盐固体物/(g/100mL)	≥ 15.00
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100mL)	≥ 2.00
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/100mL)	≥ 3.50
总黄酮(mg/100 g)	≥ 120.00
川芎嗪(mg/L)	≥ 35.00

4.5 卫生指标

应符合 GB 2719 的规定。

4.6 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 感官特性

5.1.1 色泽、体态

将样品摇匀静置后, 取 20m 放于比色管中, 在白色背景下观察其色泽和体态。

5.1.2 香气

用量筒取样品 50mL 放于 150mL 锥形瓶中，将瓶轻轻摇动，嗅其气味。

5.1.3 滋味

用刻度吸管定量，吸取样品 0.5mL 滴入口内，反复吮咂，鉴别其滋味优劣及后味。第二次品尝时，须用清水漱口后进行。

5.2 理化指标

5.2.1 总酸

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

5.2.2 不挥发酸

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

5.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 18186 中规定的方法执行。

5.2.4 可溶性无盐固体物

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

5.2.5 还原糖

按 GB 5009.7 中规定的方法执行。

5.2.6 总酯

按 GB/T 19777 中规定的方法执行。

5.2.7 总黄酮

按 GB/T 19777 中规定的方法执行。

5.2.8 川芎嗪

按 GB/T 19777 中规定的方法执行。

5.3 卫生指标

按 GB 2719 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定

6 检验规则

所有内容无特殊按 GB 2719、GB/T 18187 执行。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

标签内容应符合 GB 7718 的要求，标签上应标注产品总酸含量。

7.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7 的要求，并满足 GB 4806.1 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与不洁或有毒有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好场所，严禁与不洁或有毒有害物品混贮，产品离墙离地。

