

T/ZG XK

团 体 标 准

T/ZG XK XXXX—XXXX

青藏高原黑青稞醋技术规范

Technical specification for black barley vinegar of the Qinghai-Xizang Plateau

（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

中国小康建设研究会 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 2

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标志、标签、包装、运输和贮存 4

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。

本文件由青海元凯生态资源有限责任公司提出。

本文件由中国小康建设研究会归口。

本文件起草单位：青海元凯生态资源有限责任公司、××××、××××

本文件主要起草人：×××、×××、×××

青藏高原黑青稞醋技术规范

1 范围

本文件规定了青藏高原黑青稞醋的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于青藏高原黑青稞醋的生产和检验。

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 包装储运图形符号标志
GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
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 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
GB/T 11760 青稞
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18187—2000 酿造食醋
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
GB/T 42225 小麦麸
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第 70 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

青藏高原黑青稞醋 black barley vinegar from the Qinghai-Xizang plateau

以青藏高原黑青稞为主要原料，以 麦麸、稻壳或高粱壳、水为辅料，添加淀粉酶、糖化酶、黑曲霉、酵母菌、醋酸菌，经固态糖化、酒精发酵、醋酸发酵、淋醋、陈酿、调配、过滤、灭菌、灌装制成的，具有黑青稞特有风味的酿造食醋。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 青稞应符合 GB/T 11760 的规定，应选用青海地区种植的优质青稞。
- 4.1.2 麦麸应符合 GB/T 42225 中使用小麦麸的规定。
- 4.1.3 稻壳、高粱壳应符合食品级要求，无霉变、无杂质、无异味，应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.4 淀粉酶、糖化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.5 黑曲霉、酵母菌、醋酸菌应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.6 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈红棕色或琥珀色，色泽均匀
香气	具有固态发酵食醋特有的香气及黑青稞的清香，无异味
滋味	酸味柔和，回味绵长，伴有黑青稞的醇厚风味，无涩味、焦味等异味
体态	澄清透明，允许有少量黑青稞原料细小悬浮物（非外来杂质），无正常视力可见异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
总酸（以乙酸计）/（g/100 mL）	≥ 5.00
不挥发酸（以乳酸计）/（g/100 mL）	≥ 3.50
可溶性无盐固形物/（g/100 mL）	≥ 12.0

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

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 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，冰乙酸（又名冰醋酸）、冰乙酸（低压羟基化法）不可用于食醋。
- 4.6.2 不得添加苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐，检出限 ≤0.005 g/kg。
- 4.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8954 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取 50 mL 样品于洁净透明烧杯中，在自然光下目视观察色泽，鼻嗅香气，口尝滋味，静置 4 h 后观察状态。

6.2 理化指标

6.2.1 总酸

按 GB/T 5009.41 的规定进行。

6.2.2 不挥发酸

按 GB/T 18187—2000 中 6.3 的规定进行。

6.2.3 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187—2000 中 6.4 的规定进行。

6.3 污染物限量和真菌毒素限量

- 6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定进行。
- 6.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 的规定进行。

6.4 微生物限量

6.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

6.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法的规定进行。

6.5 食品添加剂和食品营养强化剂

苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐按 GB 5009.28 的规定进行检验。

6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 组批

同一批次原料、同一工艺、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

7.3 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 3 个独立包装（总抽样量不小于 1 000 mL），其中 1/2 用于检验，1/2 用于留样。

7.4 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验项目包括感官要求、总酸、菌落总数和大肠菌群。检验合格并附出厂检验报告后方可出厂。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品停产 6 个月以上重新恢复生产时；
- e) 行业主管部门或质量管理部门提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本文件 4.2~4.7 中的全部项目。

7.5.3 型式检验应从出厂检验合格产品中随机抽取，抽取数量应满足检测要求。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格。

7.6.2 若有一项指标不符合本文件要求，可从同批产品中加倍抽样复检；复检结果仍不符合要求的，判定该批产品不合格。

7.6.3 微生物指标不合格时，不得复检，直接判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 预包装产品的标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上的包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定选择使用。

8.2 包装

8.2.1 包装材料卫生要求应符合食品接触材料规定，不应使用有毒、有害、有异味或影响产品质量的材料。

8.2.2 包装应牢固、密封，不应有渗漏、破损现象；包装容器应清洁、干燥，无油污、无杂质。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，不应与有毒、有害、有异味或易串味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应避免日晒、雨淋、高温、挤压，装卸时应轻拿轻放，防止包装破损。

8.3.3 运输温度宜控制在 5℃~30℃，避免剧烈温度波动。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、清洁的库房内，远离热源、火源及有异味的物品，贮存温度宜控制在 5℃~25℃，相对湿度不大于 75%。

8.4.2 产品应离墙 30 cm、离地 10 cm 存放，避免阳光直射。
