

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/SZNY

运城市数字农业学会团体标准

T/SZNY XXXX—XXXX

## 枣醋生产技术规程

Standardized Production Technology Regulations for Jujube 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

运城市数字农业学会 发布

## 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

本文件由山西农业大学果树研究所提出。

本文件由运城市数字农业学会归口。

本文件起草单位：山西农业大学果树研究所、XXX、XXX、

本文件主要起草人：梁志宏、XXX、XXX、

本文件为首次制定。

# 枣醋生产技术规程

## 1 范围

本文件规定了发酵枣醋的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以水、干制红枣为原料，以白砂糖为辅料，添加食品添加剂，经发酵、调配加工而成的发酵枣醋。

## 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/T 317 白砂糖
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
- GB 18187 酿造食醋
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
- 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（含第1号修改单）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**枣醋 jujube vinegar**

以干制红枣为原料，先通过酵母菌的作用进行酒精发酵产生酒精，再经醋酸菌的氧化作用将酒精转化为醋酸，最终形成的具有红枣风味和醋类特征的果醋。

## 4 操作要点

- 4.1 生产中卫生应符合 GB 8954 的要求。
- 4.2 选果：符合 GB/T 5835 的要求，且成熟度 $\geq 90\%$ 。
- 4.3 清洗：清洗用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4 提汁（浆）：红枣:水质量比为 1:2~1:3，70 °C~90 °C 恒温提汁 24 h，过滤。
- 4.5 糖度调整：糖度 $\geq 15^\circ$  Brix。
- 4.6 酒精发酵：添加 0.3 g/L~0.5 g/L 活性干酵母，18 °C~28 °C 发酵 7 d~20 d。
- 4.7 醋酸发酵：添加 0.1 g/L~0.5 g/L 活性干酵母，28 °C~36.5 °C 发酵 7 d~20 d。

- 4.8 澄清：采用物理澄清法或澄清剂澄清法。  
4.9 调配：用甜味剂（白砂糖等）、酸味剂（柠檬酸等）、防腐剂等。

## 5 主要原料及辅料

### 5.1 主要原料

- 5.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的要求。  
5.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。

### 5.2 主要辅料

- 5.2.1 酵母应符合 GB/T 20886.1 的要求。  
5.2.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。  
5.2.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

应符合 GB 2719 的要求。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

#### 6.2.2 总酸

按 GB 12456 规定的方法测定。

#### 6.2.3 锌

按 GB 5009.14 规定的方法测定

#### 6.2.4 铁

按 GB 5009.90 规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数、大肠杆菌

按 GB 2719 规定的方法测定。

#### 6.3.2 致病菌限量

按 GB 29921 规定的方法测定。

#### 6.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

#### 6.3.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产品为一批。

## 7.2 抽样

同一规格、同一批次产品中，随机抽取样品18瓶（罐）（总量不少于5L）。将所抽样品分成2份，1份用于检验，1份留样备检。

## 7.3 出厂检验

按GB 18187的规定执行。

# 8 标志、包装、运输、贮存

## 8.1 标志

8.1.1 产品标签按GB 2719的规定执行，营养成分标注遵循GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

## 8.2 包装

包装容器应清洁，封装严密，无漏气、漏酒现象；包装材料应符合GB 23350的要求，限制过度包装。

## 8.3 运输

产品运输时应使用食品专用车，不得与有毒有害物品混装、混运。

## 8.4 贮存

产品应贮存于食品专用库中，离墙离地存放。

---