

T/YCLC

永春老醋协会团体标准

T/YCLC 0001S—2022

永春老醋

(征求意见稿)

2022-05-16 发布

2022-06-16 实施

永春老醋协会 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。

本文件安全指标依据 GB 2762、GB 2760、GB 2761 制定。

本文件由永春老醋协会提出。

本文件主要起草单位：北京恩格威认证中心有限公司、福州市生产许可证技术审查中心、永春老醋协会。

本文件主要起草人：郑建文、潘邦翔。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本次为首次发布。

永春老醋

1 范围

本文件规定了永春老醋产品的术语和定义、产品分级、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于永春老醋。

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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 26531 地理标志产品 永春老醋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- T/YCLC 002 永春老醋 工艺要求
- T/YCLC 003 永春老醋 良好生产规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 永春老醋 Yongchun aged vinegar

在 GB/T 26531-2011《地理标志产品 永春老醋》规定的保护范围内，以优质糯米为主要原料，以红曲米为糖化发酵剂，经酒精发酵后采用液态醋酸发酵，经三年以上陈酿而成的，具有地方特色的食醋。

3.2 陈酿 aged

永春老醋生产的特色关键工序，指原料经酒精发酵和醋酸发酵后，装入缸或罐中放置，需定期搅拌，用于增加永春老醋的香气和滋味。

4 产品分级

根据理化指标的不同，永春老醋分为特酿级、精酿级、优酿级和佳酿级四级。

5 要求

5.1 工艺要求

酿造环境、主要工艺流程、关键工艺按T/YCLC 002《永春老醋 工艺要求》的规定。

5.2 原辅料要求

5.2.1 糯米：应符合 GB 2715 的要求。

5.2.2 红曲米：应符合 GB 1886.19 的要求。

5.2.3 生产用水：取自 GB/T 26531-2011《地理标志产品 永春老醋》规定的保护范围内的水源，水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

5.2.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

5.2.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

5.3 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	检验方法
色泽	棕褐色或棕红色，有光泽	取 2mL 试样置于 25mL 具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取 30mL 试样置于 50mL 烧杯中观察状态。用玻璃棒搅拌烧杯中试样，品其滋味，闻其气味。
香气	具有液态发酵永春老醋特有的醇香、陈香、酯香、焦香味，无其他不良气味	
滋味	入口柔和，稍有甜味，不涩，无杂味	
体态	澄清，允许有微量沉淀	

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目		指 标				检 验 方 法
		特酿级	精酿级	优酿级	佳酿级	
总酸(以乙酸计)/(g/100mL)	≥	6.5	6.0	5.5	5.0	GB/T 5009.41
可溶性无盐固形物 (g/100ml)	≥	4.0	3.5	3.0	2.5	GB/T 18187
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100ml)	≥	0.14	0.12	0.10	0.08	GB 5009.235
总糖(以葡萄糖计)/(g/100ml)	≥	2.2	2.0	1.8	1.5	GB 5009.8
不挥发酸(以乳酸计)/(g/100 mL)	≥	1.2	1.0	0.6	0.4	GB/T 18187

5.5 污染物限量和真菌毒素限量

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物指标

微生物指标应符合 GB 2719 的规定，具体见表 3。

表3 微生物指标

项 目		采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
		n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	≤	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	≤	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的规定。按JJF 1070规定方法检测。

5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.9 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 8954、T/YCLC 003 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一天生产灌装的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取12瓶，8瓶用于检测，4瓶留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目为感官要求、净含量、总酸、可溶性无盐固形物、总糖、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目，每六个月需对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中微生物指标若有一项不符合本文件规定时，则判该批产品为不合格品。

6.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本文件规定，判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 标签应标示总酸含量, 产品的包装标识上应醒目标出“食醋”。食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）规定。

7.1.2 按 GB/T 26531-2011《地理标志产品 永春老醋》的规定，标出产品等级和地理标志产品专用标志，不符合本文件的产品，其名称不得使用含有永春老醋（包括连续或断开）的名称。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关食品安全国家标准和法规的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、干燥，并具有防晒、防雨措施，不得与其它有毒有害物质混运。

7.4 贮存

产品应储存在清洁卫生、干燥、通风库房内，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品同库混存。