

# DBS

## 山西省地方标准

DBS 14/×××-××××

### 食品安全地方标准 山西陈醋 (征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

山西省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本文件为首次发布。

本文件负责起草单位：山西省醋产业协会、山西省食品研究所（有限公司）、山西省疾病预防控制中心、山西紫林醋业股份有限公司、山西省食品科学技术学会、山西省食品工业协会、山西省卫生健康委监督检查中心、山西农业大学、山西省检验检测中心（山西省标准计量技术研究院）、太原市现代农业发展中心、山西水塔醋业有限公司、山西老陈醋集团有限公司、太原市宁化府益源庆醋业有限公司、山西省美锦醋业股份有限公司、山西灯山井酿造有限公司。

本文件主要起草人：王勇亮 贾欣 郭舒岗 梁楷 田莉 彭晋航 何于飞 胡红娟 张静 贾丽艳 弓耀忠

本文件参加起草人：巩强 陈敏 郎繁繁 黄永健 武庚 郭鑫磊 张志斌 王保军 刘涌泉 刘金兰 李成刚

# 食品安全地方标准

## 山西陈醋

### 1 范围

本文件适用于山西陈醋。

### 2 术语和定义

#### 2.1 山西陈醋

在山西省地域范围内，以高粱为原料，以麸皮、谷壳、稻壳等为辅料，以大麦、豌豆所制作的大曲为主要糖化发酵剂，添加或不添加其他发酵剂；经酒精发酵、固态醋酸发酵，再经熏醅、淋醋、陈酿等工艺加工而成的食醋。

#### 2.1.1 熏醅

固态醋酸发酵成熟的全部或部分醋醅，经间接加热熏烤，产生呈香呈味呈色物质的工艺过程。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 3.2 食品添加剂

食品添加剂质量应符合国家相应产品标准及规定的要求。

#### 3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	红褐色，有光泽	取 2 mL 试样置于 25 mL 具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取 30 mL 试样置于 50 mL 烧杯中观察状态。用玻璃棒搅拌烧杯中试样，品尝滋味，闻其气味
滋味、气味	滋味柔和，后口绵酸，尝味不涩；具有以熏香为主体的馥郁芳香，醋香、熏香、陈香诸味和谐，香气持久，无异味	
状态	不混浊，可有少量沉淀，无正常视力可见外来异物	

#### 3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以乙酸计）/（g/100 mL）	≥ 4.0	GB 12456
总黄酮（以芦丁计）/（mg/100 g）	≥ 20.0	GB/T 19777

#### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.11

### 3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2719 的规定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。冰乙酸(又名冰醋酸)、冰乙酸(低压羰基化法)不可用于食醋生产。

## 4 其他

4.1 预包装产品标签应标示总酸、总黄酮含量，产品类别“食醋”；产品的包装标识上应醒目标出“山西陈醋”字样。

4.2 散装产品应在容器或包装外侧标示 4.1 中的内容。