# T/SXSPYJ

# 山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ XXXX—2025

# 本草醋 冬枣

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

## 目 次

	言	
	范围	
2	规范性引用文件	1
	术语和定义	
4	技术要求	1
5	质量要求	2
6	安全指标	2
7	检验规则	3
8	标志、包装、运输与贮存	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。

本文件起草单位:山西农业大学山西功能食品研究院、山西牵梦农业科技发展有限公司、山西荣欣酿造有限公司

本文件主要起草人: 郭尚、南晓洁、朱敏、张雅君、郭伟伟、李向阳、荣学林。

### 本草醋 冬枣

#### 1 范围

本文件规定了冬枣醋的术语和定义、技术要求、质量要求、安全指标、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜冬枣或冬枣干为主要原料,经酒精发酵、醋酸发酵等工艺酿造而成的冬枣醋的生产。

#### 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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂食品工业用酶制剂
- 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 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 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 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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB/T 32714 冬枣
- 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

#### 冬枣醋

以鲜冬枣或冬枣干为主要原料,经清洗、破碎榨汁、酶解、酒精发酵、醋酸发酵、陈酿等工艺酿制而成的果醋产品。

#### 4 技术要求

#### 4.1 生产场所与设备

#### 4.1.1 生产场所与环境

应符合 GB 8954 的要求,具备与生产能力相适应的原料处理、发酵、陈酿、调配、杀菌、灌装等车间,并有效隔离,防止交叉污染。

#### 4.1.2 生产设备与设施

应符合 GB 8954 的要求,配备清洗、破碎、发酵罐(酒精发酵罐、醋酸发酵罐)、陈酿罐、调配罐、灭菌设备、过滤设备、灌装设备等。所有接触物料的设备与工具具应使用无毒、无味、耐腐蚀、易清洗的材料制成。

#### 4.2 原辅料

- 4.2.1 冬枣:应符合 GB/T 32714 的要求,选用无霉变、无虫蛀、无腐烂的鲜冬枣或冬枣干。鲜冬枣应成熟度适宜,风味正常。
- 4.2.2 生产用水: 应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.3 酵母: 应符合 GB 31639 的要求。
- 4.2.4 醋酸菌:应符合 GB 8954 的规定,生产过程中应定期进行纯化和再鉴定。
- 4.2.5 食品添加剂:应符合 GB 2760 的要求。
- 4.2.6 酶制剂: 应符合 GB1886.174 的规定

#### 5 质量要求

#### 5.1 感官要求

应符合表 1 的规定

	Patrings:	· 花 1 · 您自安水
项目	and	要求
色泽	ion	呈红褐色或琥珀色,有光泽
气 味	(ILL)	具有冬枣醋特有的醇香和果香,醋酸味柔和,无不良气味
滋味	\Z	酸味柔和,回味绵长,有枣香,无异味
状态	\ 3	体态均一,澄清透明,允许有微量沉淀

#### 5.2 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/100mL)	2	3.50
不挥发酸(以乳酸计)/(g/100mL)	2	0.50
可溶性无盐固形物/(g/100mL)	≥	1.00

#### 5.3 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

#### 6 安全指标

- 6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 6.3 微生物限量应符合 GB 2719 的规定。

#### 7 检验规则

- 7.1 出厂检验项目应包括感官要求、总酸、不挥发酸、微生物指标和净含量。
- 7.2 每批产品须经企业质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。
- 7.3 型式检验每年至少一次,检验项目包括本标准第6章规定的全部项目。
- 8 标志、包装、运输与贮存
- 8.1 标志、标签

标签、标志应符合 GB 7718、GB/T 18187 的要求。

8.2 包装

产品包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5 和 GB 4806.7 的规定。

- 8.3 运输与贮存
- 8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无毒无害,避免日晒、雨淋。
- 8.3.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房内、避免阳光直射。