

《本草醋 冬枣》团体标准编制说明

一、 工作简况

1、任务来源

为推动食醋产业高质量发展，根据行业和企业需求，《本草醋 冬枣》团体标准（计划编号：SXSPYJ 01）列入制定计划，由山西省食品营养与健康学会提出并归口，参与起草单位有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等。

2、主要工作过程

（1）成立标准制订工作组

根据任务要求，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于 2024 年 8 月组织开展起草工作，成立《本草醋 冬枣》团体标准起草工作组，并确定了起草小组人员，初步拟定了标准工作方案和工作计划。

（2）调研考察及制订文本

起草工作组积极筹备标准制定的前期工作，开展多项基础研究工作。为了使本标准更具有先进性、科学性，起草工作组查阅了大量国内外文献资料及相关技术法规，重点针对冬枣的加工特性及果醋酿造工艺进行行业调研和企业调研，经过与相关技术人员沟通，形成了《本草醋 冬枣》团体标准立项草案。

（3）标准立项

完成《本草醋 冬枣》团体标准立项，召开起草工作讨论会，与会人员包括行业专家、起草单位代表以及科研单位、检测机构、相关企业等相关人员，确定本草醋（冬枣）的定义、适用范围、技术要求及特征指标等内容，各起草单位就标准草案给出修改意见，将达成一致的修改意见汇总，形成标准征求意见稿，并完成编制说明。

（4）征求意见

针对《本草醋 冬枣》征求意见稿在行业内公开征求意见，涵盖食醋生产者、经营者、使用者、消费者、教育科研机构、有关行政主管部门、检测及认证机构、行业协会等。

3、主要参加单位及工作组成员所作工作

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。

起草成员：郭尚、南晓洁、朱敏、张雅君、郭伟伟、李向阳、荣学林。

工作内容：

标准制定过程主要由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等单位的人员参与，参加人员所从事的专业涵盖食品科学、农产品加工、发酵工程等多个领域。围绕标准的技术内容，根据各成员专业特长划分编制工作职责，开展资料收集、实地调研、文本撰写、数据分析等工作。

表 1 主要起草人员信息及分工

姓名	单位	分工
郭 尚	山西农业大学山西功能食品研究院	全面主持工作
南晓洁	山西农业大学山西功能食品研究院	标准撰写
朱 敏	山西农业大学山西功能食品研究院	文献查阅与分析
张雅君	山西农业大学山西功能食品研究院	试验数据整理
郭伟伟	山西农业大学山西功能食品研究院	标准撰写与修改
李向阳	山西牵梦农业科技发展有限公司	工艺验证与提供
荣学林	山西荣欣酿造有限公司	生产实践指导

二、 标准编制原则和主要内容

1. 标准编制原则

以科学技术和实验数据为基本依据，结合冬枣醋产品实际生产情况，经过科学研究而制定。本标准的制定充分考虑规范冬枣醋行业发展，促进冬枣醋行业技术进步，充分考虑国内相关的法规要求，结合国情和产品特点；与相关标准法规协调一致；结合行业国内的实际情况，确保标准的科学性、先进性、可操作性。

本标准起草过程中，主要按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》等要求进行编写。本标准编制过程中，主要参考了以下标准或文件：

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

2. 主要内容的说明

(1) 标准名称

本标准名称为“本草醋 冬枣”。为规范冬枣醋的生产和质量控制，保障消费者健康，推动冬枣醋产业的高质量发展，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》及相关法律法规，特制定本《本草醋 冬枣》团体标准。本标准旨在明确冬枣醋的术语和定义、技术要求、质量要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求，确保冬枣醋产品的安全性和特色品质。

(2) 范围

本标准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。

(3) 定义

根据调研结果确认，本标准参考 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》和果醋生产特点，并调研相关生产企业，确定了本草醋（冬枣）的定义。该定义描述

了冬枣醋的生产原料和工艺特点，具体术语定义如下：

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

1）原辅料

本标准规定了冬枣应符合 GB/T 32714 的要求。生产用水、酵母、醋酸菌、食品添加剂、酶制剂等均应符合国家相关标准的规定。

2）生产场所与设备

应符合 GB 8954《食品安全国家标准 食醋生产卫生规范》的要求。

3）感官要求

明确了冬枣醋色泽、气味、滋味和状态的规定。

4）理化指标

明确了总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物等关键理化指标。

5）安全指标

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

5）微生物限量

按 GB 2719 规定执行。

6）生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

（5）检验规则

规定了冬枣醋的出厂检验和型式检验要求。

（6）标志、包装、运输与贮存

规定了冬枣醋的标签、标志、包装、运输、贮存的相关要求。

3、解决的主要问题

本标准的制定将解决冬枣醋市场无专门标准可依的局面，将进一步规范冬枣醋的生产与市场，有利于促进冬枣醋以及全国果醋行业细分领域的发展，为消费者选择合适产品提供便利，对繁荣市场、推动地方特色果品深加工起到积极推动作用。

三、 主要试验（或验证）和讨论情况

1. 关于“冬枣醋”定义

调研冬枣醋的生产工艺特点，参考其他果醋产品标准和食醋相关标准，经行业调研、多方讨论和专家咨询等过程制定，突出了冬枣作为单一主要原料及酶解等现代工艺的应用。

2. 关于指标规定

基于冬枣醋生产企业实地调研和交流，结合冬枣原料的特性及果醋产品的共性，经实验数据验证、专家咨询、会议讨论等形式确定了总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物等关键指标的限值。

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

（1）生产背景

近年来，食醋产业在稳定发展中寻求创新与突破。果醋作为食醋产业的一个重要分支，因其风味独特、兼具营养与健康属性而受到市场青睐。冬枣营养丰富，口感甜脆，以其为原料酿造食醋，符合食醋产品多元化、功能化、高端化的发展趋势。开发冬枣醋产品，不仅能满足消费者对健康美味调味品及饮品的新需求，也是提升冬枣附加值、延伸产业链、助力乡村振兴的有效途径。

（2）发展现状

目前，果醋市场发展迅速，但相应的标准体系建设尚不完善，尤其是以特定水果为原料的专用标准较为缺乏。制定《本草醋 冬枣》团体标准，可填补冬枣醋产品标准的空白，引导企业规范化生产，提升产品整体质量水平，遏制以次充好、混淆概念等市场乱象。

（3）预期达到的社会效益

通过制定《本草醋 冬枣》团体标准，可以为生产企业在原料选择、生产工艺、质量控制等方面提供明确指导和规范。有助于提升冬枣醋产品的整体质量，保障消费者的权益，有助于推动冬枣醋产业向更加规范化、标准化、高质量的方向发展，有助于带动冬枣种植、加工、销售等上下游相关产业的协同发展。同时，标准的制定也有助于提升山西乃至全国冬枣醋产品的市场竞争力，为打造区域特

色品牌提供技术支撑。

六、 与国际、国内对比情况

本标准根据国际、国内的相关法规要求，与国内相关法规保持一致。本标准水平为国内较先进水平。

七、 与本领域其他标准协调配套情况

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准未产生重大分歧意见。

九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为团体标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布实施后，由归口单位及起草单位负责组织行业力量进行宣贯，建议实施过渡期为 6 个月。

十一、 废止现行相关标准的建议

无。

十二、 其他应予说明的事项

无。