

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 黄芪

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

2025 - 10 - XX 发布

2025 - 10 - XX 实施

山西省食品营养与健康学会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 生产工艺 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、标志、包装、运输、贮存 4

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、中国农业科学院农业资源与农业区划研究所（中国农业微生物菌种保藏管理中心）、山西荣欣酿造有限公司、太原市宁化府益源庆醋业有限公司、山西灯山井酿造有限公司。

本文件主要起草人：郭尚、顾金刚、南晓洁、李艳婷、王海珍、朱敏、郭伟伟、张雅君。

本草醋 黄芪

1 范围

本文件规定了黄芪醋的术语和定义、技术要求、生产工艺、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于黄芪醋的生产和检验。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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/T 8231 高粱
GB 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋
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

黄芪醋

以高粱、黄芪为原料，以大曲为主、麸曲为辅作为发酵剂，以麸皮、稻壳为辅料，采用双固法—全固态发酵技术酿造的食醋。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 高粱：应符合 GB/T 8231 的要求。

4.1.2 黄芪：应符合国家《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定，为豆科植物蒙古黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge.var. *mongholicus*(Bge.) Hsiao 或膜夹黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge.的干燥根。

4.1.3 麸皮：应符合 GB 2715 的要求。

4.1.4 稻壳：应符合 GB/T 19777 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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
色 泽	澄清、透明、有光泽
滋味、气味	口感柔和，酸度适宜，醋熏香味，不刺鼻，无黄芪特有的气味，无异味
状态	体态均匀，不混浊，无杂质，允许有少量沉淀

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 5.90
不挥发酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥ 1.81
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100mL)	≥ 0.156
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 12.97
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100mL）	≥ 0.7
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/100mL）	≥ 5.88
总黄酮（mg/100 g）	≥ 260.00

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求。

4.6 微生物限量

微生物限量均应符合应符合 GB 2719 的要求。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的要求。

4.8 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产工艺

5.1 工艺流程

生产工艺流程见图1。

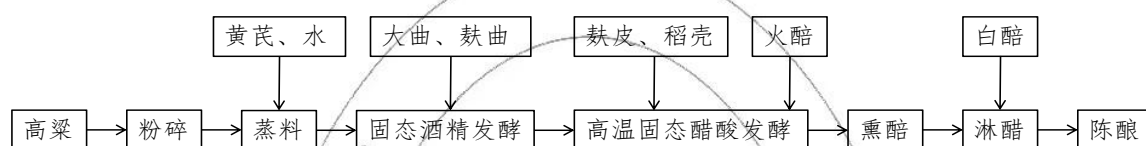


图1 生产工艺流程图

5.2 主要工艺特点

5.2.1 发酵剂：大曲、麸曲、酵母。

5.2.2 发酵过程：双固法——全固态发酵。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 5009.41 中规定的方法执行。

6.2 理化指标

6.2.1 总酸

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

6.2.2 不挥发酸

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 18186 中规定的方法执行。

6.2.4 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

6.2.5 还原糖

按 GB 5009.7 中规定的方法执行。

6.2.6 总酯

按 GB/T 19777 中规定的方法执行。

6.2.7 总黄酮

按 GB/T 19777 中规定的方法执行。

6.3 污染物限量和真菌毒素限量

6.3.1 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法执行。

6.3.2 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法执行。

6.3.3 黄曲霉毒素 B

按 GB 5009.22 中规定的方法执行。

6.4 微生物限量

6.4.1 菌落总数

样品处理和检测按 GB 4789.2 中规定的方法执行。

6.4.2 大肠菌群

样品处理和检测按 GB 4789.3 中规定的方法执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同天、同班次生产的同一品种相同规格的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 12 个最小独立包装，所抽样品分为两份，一份为检验样品，一份为备样样品。

7.3 出厂检验

产品出厂时，应对感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量进行检验。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准第4章要求的全部内容。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料、生产地址、生产工艺或生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 新产品投产或老产品转厂生产时；
- c) 产品停止生产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部指标合格，判该批产品为合格。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

7.5.3 微生物限量不合格不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签、标志应符合 GB 7718、GB/T 18187 和原国家质量监督检验检疫总局令第 102 号《食品

标识管理规定》的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 标签上应标注符合本文件规定的产品名称。不符合本文件规定要求，不得使用本文件规定的“产品名称”。

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

8.3.1 运输过程中应轻拿轻放，必须防雨、防潮、防暴晒。

8.3.2 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.3 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存在食品专用仓库内，仓库必须清洁、干燥、阴凉，有防潮、防鼠、防尘设施，并不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品共同存放，产品离墙离地。

