

团 体 标 准

T/YTXTZH 1—2020

地理标志产品 太原井晒醋

Product of geographical indication—Taiyuan well sun vinegar

2020 - 12 - 15 发布

2020 - 12 - 16 实施

自贡市沿滩区特色产品营销协会
太原井晒醋发展专委会

发 布

目 次

前 言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 地理标志产品保护范围..... 2

5 产品分类..... 2

6 主要原辅料..... 2

7 生产工艺..... 2

 7.1 主要工艺流程..... 2

 7.2 主要工艺特点..... 3

8 技术要求..... 3

 8.1 感官要求..... 3

 8.2 理化指标..... 4

 8.3 污染物限量和真菌毒素限量..... 4

 8.4 微生物限量..... 4

 8.5 食品添加剂和食品营养强化剂..... 4

 8.6 生产加工过程的卫生要求..... 4

 8.7 净含量..... 4

9 试验方法..... 4

 9.1 感官要求..... 4

 9.2 理化指标..... 4

 9.3 污染物限量和真菌毒素限量..... 5

 9.4 微生物限量..... 5

 9.5 净含量..... 5

10 检验规则..... 5

 10.1 组批..... 5

 10.2 抽样..... 5

 10.3 出厂检验..... 5

 10.4 型式检验..... 6

 10.5 判定规则..... 6

11 标签、标志、包装、运输、贮存..... 6

 11.1 标签、标志..... 6

 11.2 包装..... 6

11.3 运输 6

11.4 贮存 6

附录 A （规范性） 太原井晒醋地理标志产品保护范围图 7

参考文献 8

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由自贡市沿滩区特色产品营销协会太源井晒醋发展专委会提出并归口。

本文件起草单位：四川太源井醋业有限公司、四川智拓企业管理服务有限公司。

本文件主要起草人：曹红、汪立昌、徐宏伟、彭李、邹红。

本文件为首次发布。

地理标志产品 太原井晒醋

1 范围

本文件规定了地理标志产品太原井晒醋的术语和定义、地理标志产品保护范围、主要原辅料、生产工艺、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于四川省自贡市沿滩区行政区域内地理标志产品太原井晒醋。

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/T 1354 大米
- 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 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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 4806.5 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 35883 冰糖

NY/T 3218 食用小麦麸皮

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB5103/T 15 地理标志产品 太源井晒醋生产技术规范

《中华人民共和国药典》（2015年第一部）

国家知识产权局第354号 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

3 术语和定义

GB/T 18187 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

太源井晒醋

是指在太源井晒醋地理标志产品保护范围内，以水、麸皮、大米和中草药曲为主要原料，按照本标准规定的固态醋醅发酵工艺加工而成的，色泽深棕红褐色或红棕色、醇香和脂香弥久留香、酸味柔和、醇厚回甜、汁澄清浓稠挂壁的食醋。

3.2

中草药曲

是指采用乌梅、肉桂、木瓜、甘草等中草药和麸皮、水为原料，经粉碎、浸润、包药、自然发酵、自然风干而成的糖化发酵剂。

4 地理标志产品保护范围

太源井晒醋地理标志产品保护范围限于国家知识产权管理部门批准划定的四川省自贡市沿滩区现辖行政区域，详见附录A。

5 产品分类

按照产品陈酿工艺的不同可分为：自然陈酿晒醋和恒温陈酿晒醋两种。

6 主要原辅料

6.1 麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

6.2 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定，主要来自产地范围内。

6.3 乌梅、肉桂、木瓜、甘草应符合国家《中华人民共和国药典》2015年第一部的规定。

6.4 糖类应符合 GB 13104、GB 14963、GB 15203、GB/T 20883、GB/T 35883 的规定。

6.5 生产用水应符合 GB 5749 规定。

7 生产工艺

7.1 主要工艺流程

太原井晒醋生产工艺流程如图1。

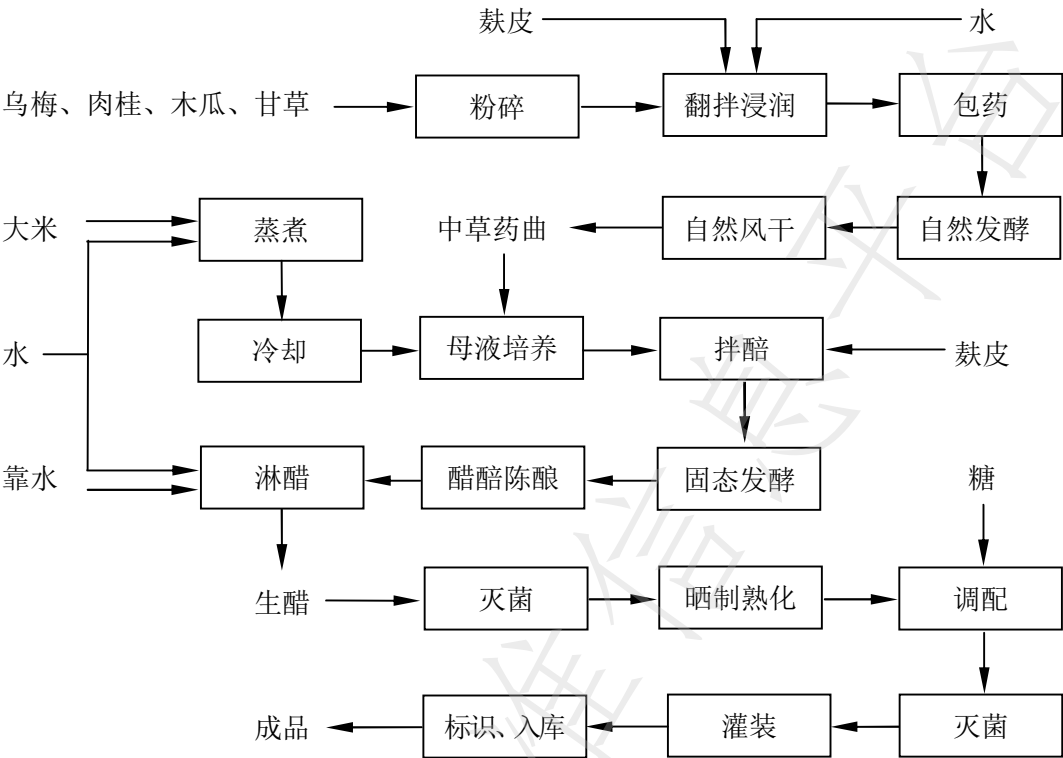


图1 太原井晒醋生产工艺流程图

7.2 主要工艺特点

7.2.1 主要工艺特点：

- a) 采用自然发酵、自然风干工艺制备中草药曲；
- b) 采用自然发酵工艺培养母液；
- c) 醋醅发酵采用固态翻醅发酵工艺；
- d) 醋醅陈酿采用自然陈酿工艺或恒温陈酿工艺。

7.2.2 生产工艺技术要求：应符合 DB5103/T 15 的规定。

8 技术要求

8.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	自然陈酿	恒温陈酿
色泽	深棕红褐色	红棕色
香气	醇香和脂香，弥久留香	醇香和脂香
滋味	酸味柔和、醇厚回甜，无异味	酸味协调，无异味
体态	汁澄清、浓稠挂壁，允许少量沉淀	汁澄清，允许少量沉淀

8.2 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			
	自然陈酿	恒温陈酿		
		特级	一级	二级
总酸(以乙酸计) / (g/100mL) $\geq$	6.50	6.00	5.00	4.20
不挥发酸(以乳酸计) / (g/100mL) $\geq$	3.50	3.00	2.50	2.00
可溶性无盐固形物 / (g/100mL) $\geq$	20.00	18.00	13.00	8.00
还原糖(以葡萄糖计) / (g/100mL) $\geq$	3.00	3.00	2.50	2.00

8.3 污染物限量和真菌毒素限量

自然陈酿和恒温陈酿产品污染物限量和真菌毒素限量应分别符合 GB 2762、GB 2761 的规定。

8.4 微生物限量

自然陈酿和恒温陈酿产品微生物限量均应符合 GB 2719 的规定。

8.5 食品添加剂和食品营养强化剂

8.5.1 食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定，冰乙酸（又名冰醋酸）、冰乙酸（低压羟基化法）不可用于食醋。

8.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

8.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

8.7 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》的规定。

9 试验方法

9.1 感官要求

按 GB/T 5009.41 的规定执行。

9.2 理化指标

9.2.1 总酸

按 GB/T 5009.41 的规定执行。

9.2.2 不挥发酸

按 GB/T 18187 的规定执行。

9.2.3 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 的规定执行。

9.2.4 还原糖

按 GB 5009.7 的规定执行。

9.3 污染物限量和真菌毒素限量

9.3.1 总砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

9.3.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

9.3.3 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 的规定执行。

9.4 微生物限量

9.4.1 菌落总数

样品处理和检测按 GB 4789.1、GB/T 4789.22 及 GB 4789.2 的规定执行。

9.4.2 大肠菌群

样品处理和检测按 GB 4789.1、GB/T 4789.22 及 GB 4789.3 中平板计数法的规定执行。

9.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

10.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6个独立包装，分别做感官指标、理化指标、污染物限量和真菌毒素限量检验，其中抽取5个独立包装进行微生物限量检验。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

10.3 出厂检验

10.3.1 产品需经企业质检部门按本标准检验合格，并出具产品合格证后方可出厂。

10.3.2 出厂检验项目包括感官要求、总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物、还原糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

10.4 型式检验

10.4.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- e) 正常生产时，每半年进行一次检验；
- f) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- g) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- h) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- i) 国家质量监督机构提出型式检验的要求时。

10.4.2 型式检验项目为本标准 6.3 的全部项目。

10.5 判定规则

10.5.1 出厂检验项目与型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

10.5.2 出厂检验项目与型式检验项目中有一项不符合本标准，可对该批次留样产品或同批产品加倍抽样复验，复验后如仍不符合本标准，判为不合格品。

10.5.3 微生物限量指标如有不合格项目，则不得复验。

11 标签、标志、包装、运输、贮存

11.1 标签、标志

11.1.1 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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.1.2 预包装产品的标签应标示产品类别和总酸含量，产品包装标识上应醒目标明“酿造食醋”字样。

11.1.3 散装产品应在容器或包装外侧标示 9.1.2 中的内容。

11.1.4 企业经获准，方可在其产品包装上使用地理标志产品保护专用标志。使用地理标志产品保护专用标志应符合国家知识产权局第 354 号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

11.2 包装

产品包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7 等食品用包装材料标准和国家食品卫生的相关规定，封口严密，包装牢固。

11.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，必须防雨、防潮、防暴晒，运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

11.4 贮存

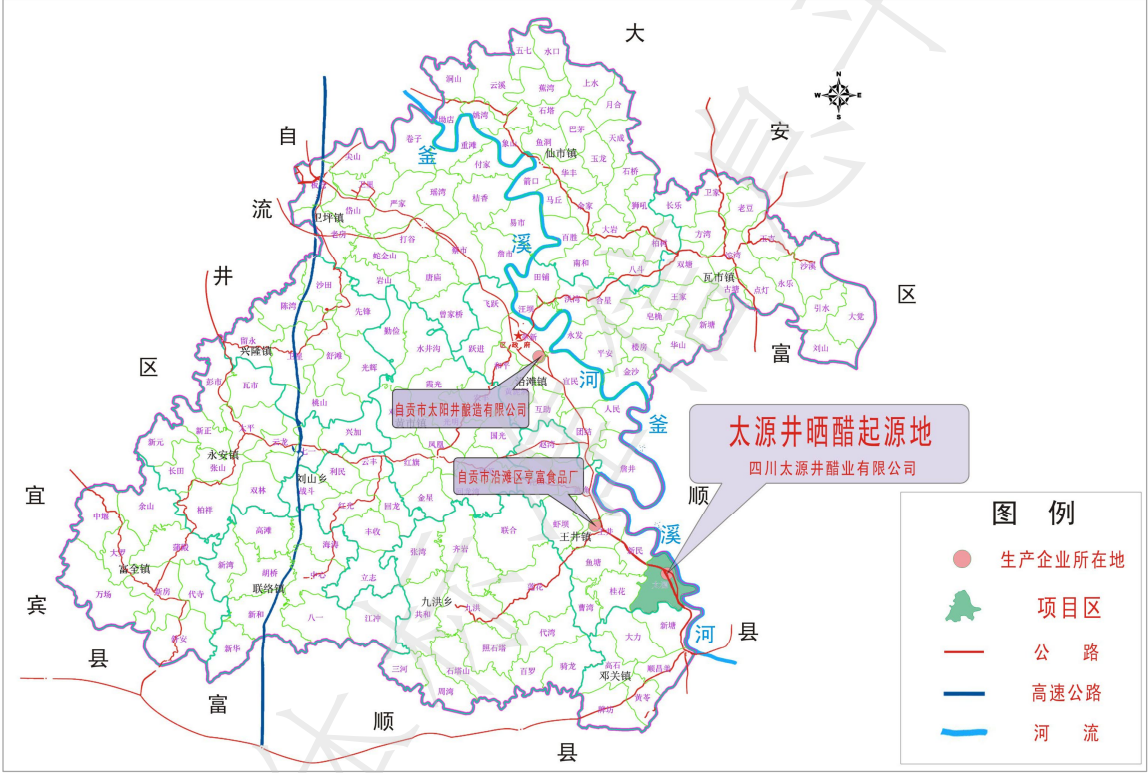
11.4.1 产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好场所，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮，产品离墙离地。

11.4.2 在符合本标准规定的运输、贮存条件下，自生产之日起，产品的保质期为：

- a) 瓶装产品不应低于 12 个月；
- b) 袋装产品不应低于 6 个月；
- c) 散装产品不应低于 3 个月。

附 录 A
(规范性)
太原井晒醋地理标志产品保护范围图

太原井晒醋地理标志产品保护范围图见图A.1。



图A.1 太原井晒醋地理标志产品保护范围图

参 考 文 献

- [1] 《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令〔2005〕第75号）
 - [2] 《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局令第102号公布，123号修订）
-