

ICS号  
中国标准文献分类号  
备案号

Q B

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ×××××-202×

代替 SB/T 10303-1999

## 老陈醋质量标准

Quality standard of ripened vinegar

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

XXXXXXXXXXXX 发布

## 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。

本文件代替SB/T 10303—1999《老陈醋质量标准》，与SB/T 10303—1999相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 增加了术语和定义；
- 增加了原料和辅料的要求；
- 调整了理化指标要求；
- 增加了食品安全要求；
- 调整了试验方法；
- 增加了检验规则；
- 增加了标签、包装、运输和贮存要求。

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专利的责任。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其代替文件的历次版本发布情况为：

- SB/T 10303-1999 老陈醋质量标准；
- ZB X 66002-1986 老陈醋质量标准。

# 老陈醋质量标准

## 1 范围

本文件规定了老陈醋的范围、术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以高粱为主要原料，采用固态醋酸发酵，经陈酿而成的食醋。

## 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 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18187 酿造食醋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**老陈醋** ripened vinegar

以高粱为主要原料，选择性添加麸皮、玉米等，以大曲、麸曲为发酵剂，以稻壳、谷糠为辅料，经微生物发酵、熏醅、淋醋、陈酿等工艺，添加或不添加食用盐、食糖、香辛料等调配而成的食醋。

### 3.2

**陈酿** ageing

在贮醋容器中贮存一定时间，使食醋风味物质协调、口感柔和的过程。

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 食品添加剂：食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

#### 4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	棕红色到深褐色，有光泽
香 气	具有陈醋的酯香、陈香、熏香 <sup>a</sup>
滋 味	酸味柔和，回味绵长，酸甜适口
体 态	浓度适当，无悬浮物，允许有少量沉淀
<sup>a</sup> 限熏醋工艺的产品。	

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
总酸（以醋酸计）/(g/100mL)	≥ 5.0
不挥发酸（以乳酸计）/(g/100mL)	≥ 1.2
可溶性无盐固形物/(g/100mL)	≥ 8.0
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100mL)	≥ 0.10

#### 4.4 食品安全要求

应符合 GB 2719 的规定。

#### 4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

### 5 试验方法

所用试剂均为分析纯，实验用水应符合 GB/T 6682 中三级水规格。

#### 5.1 感官特性

##### 5.1.1 色泽、体态

将样品摇匀静止后，取 20mL 放于比色管中，在白色背景下观察其色泽和体态。

##### 5.1.2 香气

用量筒取样品 50mL 放于 150mL 锥形瓶中，将瓶轻轻摇动，嗅其气味。

##### 5.1.3 滋味

用刻度吸管定量，吸取样品 0.5-2mL 滴入口内，反复吮咂，鉴别其滋味优劣及后味，第二次品尝时，需用清水漱口后进行。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 总酸

按 GB 12456 的规定执行。

### 5.2.2 不挥发酸

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

### 5.2.3 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 中规定的方法执行。

### 5.2.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 的规定执行。

## 5.3 食品安全要求

按 GB 2719 的规定执行。

## 5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 抽样

按照实际需要，从同批产品的不同部位随机抽取数 6 个独立包装，分别进行检验、留样。

### 6.2 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，需逐批检验，检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物、氨基酸态氮、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

产品标签的标注内容应符合相应标准和相关规定，并标明总酸的含量。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 7.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

---