



412602S-2025



三门峡拙雅生态农业有限公司企业标准

Q/SZN 0006S-2025

# 风味醋

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

三门峡拙雅生态农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由三门峡拙雅生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰。

H N

Q B

# 风味醋

## 1 范围

本标准规定了风味醋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以柿子、苹果、山楂、桑椹、红枣、猕猴桃、草莓、樱桃、蜂蜜、梨、桃、葡萄一种或多种为原料，加入酵母、醋酸菌发酵、陈酿而成的食醋，加入茶叶或其速溶茶粉（红茶、茉莉花茶、白茶、乌龙茶、普洱茶、绿茶、黑茶中的一种或几种）、果蔬汁或其浓缩汁【柠檬、苹果、桑椹、山楂、樱桃、草莓、橙子、西瓜、香蕉、山竹、荔枝、蓝莓、梨、桃、杏、树莓、菠萝、芒果、番茄、石榴、火龙果、青梅、小青桔、葡萄、猕猴桃、羽衣甘蓝、玉米、胡萝卜的一种或多种】、植物水提物或浓缩液【红枣叶、连翘叶、桑叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、芡实、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味醋。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 柿子、苹果、山楂、桑椹、红枣、猕猴桃、草莓、樱桃、梨、桃、葡萄应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.5 茶叶萃取液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.6 果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。

2.1.7 植物浓缩液、果蔬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 植物水提物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.9 酵母符合 GB/T 20886.1 的规定。

2.1.10 醋酸菌应符合 GB 31639 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	液体	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
总酸（以乙酸计），g/100mL	$\geq$ 3.5	GB 12456
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	$\leq$ 20	GB 5009.185
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11

注：\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a. 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品；

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	$10^3$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB2761的规定；污染物限量应符合GB2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以柿子、苹果、山楂、桑椹、红枣、猕猴桃、草莓、樱桃、蜂蜜、梨、桃、葡萄一种或多种为原料，加入酵母、醋酸菌发酵、陈酿而成的食醋，加入茶叶或其速溶茶粉（红茶、茉莉花茶、白茶、乌龙茶、普洱茶、绿茶、黑茶中的一种或几种）、果蔬汁或其浓缩汁【柠檬、苹果、桑椹、山楂、樱桃、草莓、橙子、西瓜、香蕉、山竹、荔枝、蓝莓、梨、桃、杏、树莓、菠萝、芒果、番茄、石榴、火龙果、青梅、小青桔、葡萄、猕猴桃、羽衣甘蓝、玉米、胡萝卜的一种或多种】、植物水提物或浓缩液【红枣叶、连翘叶、桑叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、芡实、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的风味醋。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定、参照 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》的要求制订本企业标准、作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡拙雅生态农业有限公司