

团 体 标 准

xx/T XXXX—XXXX

地理标志产品 霸州熏醋

Product of geographical indication —

Bazhou smoked vinegar

(公示稿)

xx-xx-xx 发布

xx-xx-xx 实施

中国食品工业协会 发布

目 次

前 言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 要求.....	2
6 生产加工过程中的卫生要求.....	4
7 检验方法.....	4
8 检验规则.....	4
9 标签、包装、运输和贮存.....	5
附录 A（规范性附录）霸州熏醋地理标志产品保护范围图.....	7

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020的规则起草。

本标准根据GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》制定。

本标准由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：河北争荣生物科技股份有限公司、霸州市调味品协会、河北长盈销售食品有限公司

本标准主要起草人：滑振富、王彦生、王冲、连甜甜、滑晟森

地理标志产品 霸州熏醋

1 范围

本标准规定了地理标志产品霸州熏醋的术语和定义、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于地理标志产品霸州熏醋产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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/T 5461 食用盐
- 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 10460 豌豆
- GB/T 11760 裸大麦
- GB/T 18187 酿造食醋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3218 食用小麦麸皮
- 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办法》

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 霸州熏醋 **Bazhou smoked vinegar**

产自本标准第4章规定范围内的一种风味独特的酿造食醋，以高粱等淀粉质原料为主要原料，以食用小麦麸皮为辅料，以大麦、豌豆等为原料制作的麦曲作为糖化发酵剂，经酒精发酵后添加谷糠、稻壳，采用固态醋酸发酵，后经熏蒸、陈酿、灭菌等工艺酿制而成的食醋。

4 地理标志产品保护范围

霸州熏醋地理标志产品保护范围限于国家工商行政管理总局商标局批准划定的位于霸州市南孟镇，处于北纬39° 06'，东经116° 24'。分布在霸州市的南孟镇境内，保护范围图见附录A。

5 要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 高粱

应符合GB/T 8231的要求。

5.1.2 食用小麦麸皮

应符合NY/T 3218的要求。

5.1.3 大麦

应符合GB/T 11760的要求。

5.1.4 豌豆

应符合GB/T 10460的要求。

5.1.5 食盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.6 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.1.7 其他原辅料

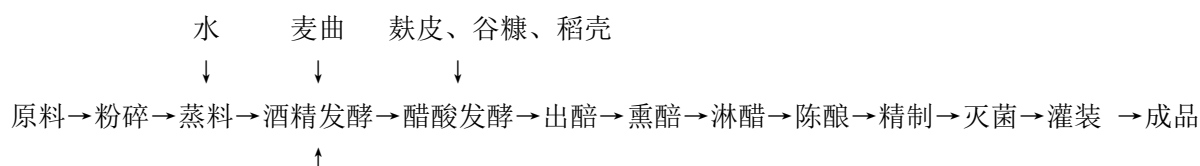
应符合国家相关标准的要求。

5.2 酿造环境

为第4章规定保护范围内，气候特征为：温带大陆性气候，年平均气温11.5℃，相对湿度60-80%，年平均降水量543.6mm，全年日照2762小时，寒暖交替、干湿相间、四季分明、土层深厚、富含有机质，排水灌溉良好，保水力强，适宜种植小麦、高粱，所生产的小麦、高粱淀粉含量较高。当地地下水清冽甘甜，也是制作霸州熏醋的优质原料。

5.2.1 传统工艺

5.2.2 主要工艺流程



接种

5.2.3 主要工艺特点

霸州熏醋原材料选用当地所产优质高粱、食用小麦麸皮等，经选料、粉碎、蒸煮、翻蒸、发酵、火熏等工序历经三个月方可制成。

5.3 质量要求

5.3.1 感官特性

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	深褐色或红棕色，有光泽
香气	以熏香为主体的特殊芳香、酯香浓郁，和谐，香气持久
滋味	口感醇厚、酸甜适口，具有霸州熏醋的滋味
体态	体态均一，较浓稠，允许有少量沉淀

5.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 3.60
不挥发酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥ 0.60
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 0.07
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100mL）	≥ 1.00
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 2.00
食盐/（g/100mL）	≤ 2.00

5.3.3 微生物指标

指示性微生物应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²

5.4 食品安全要求

食品安全指标应符合 GB 2719 的要求。

5.5 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8954的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

取 2mL 式样置于 25mL 具塞比色管中，加水至刻度，振摇，观察色泽。取 30mL 式样置于 50mL 烧杯中观察体态。用玻璃棒搅拌烧杯中式样，品尝滋味，闻其气味。

7.2 理化指标检验

7.2.1 总酸

应按GB/T 5009.41中规定的方法检验。

7.2.2 不挥发酸

应按GB/T 18187中规定的方法检验。

7.2.3 氨基酸态氮

应按GB 5009.235中规定的方法检验。

7.2.4 还原糖

应按GB 5009.7中规定的方法检验。

7.2.5 可溶性无盐固形物

应按GB/T 18187中规定的方法检验。

7.2.6 食盐

应按GB/T 18187中规定的方法检验。

7.3 微生物指标检验

7.3.1 菌落总数

应按GB 4789.2中规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

应按GB 4789.3中平板计数法的方法检验。

7.4 净含量

应按JJF 1070中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一天、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

8.2 抽样

在成品库中，从每批产品的不同部位随机抽取6箱（筐），每箱（筐）随机抽取1瓶（包）。将所抽样品分成两份，分别用于检验和留样。

8.3 原辅料检验

产品原辅料入库前应进行检验，合格后方可入库。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前，应进行逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目：感官要求、理化指标、微生物指标、净含量、标签。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产的产品，应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) 长期停产，恢复生产时；
- c) 正式生产中，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；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

8.5.2 检验项目为本标准质量要求和标签中规定的全部项目。

8.6 判定规则

8.6.1 出厂检验项目或形式检验项目全部符合本标准，判为合格。

8.6.2 出厂检验项目或形式检验项目中有一项不符合本标准，应加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，还应标明产品实际总酸的含量。

9.1.2 标签上应标注符合本标准的产品名称，并按规定使用地理标志产品专用标志。不符合本标准规定要求，或未取得霸州熏醋地理标志产品注册登记的产品，不得使用本标准规定的霸州熏醋产品名称。

9.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料

应符合食品安全有关标准的要求。

9.2.2 包装要求

9.2.2.1 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

9.2.2.2 直接接触食品的玻璃（塑料）瓶（袋）等材料，应符合食品接触用产品标准的要求。

9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有污染的物品混运。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，不得与有毒、有污染的物品混存。

