

《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准编制说明

(公示稿)

一、任务来源及起草单位

(一) 任务来源

2020年9月17日，中国食品工业协会批准：河北争荣生物科技股份有限公司和霸州市调味品协会等三家单位为《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准起草单位。

(二) 起草单位及人员名单

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

人员名单：滑振富、王彦生、王冲、连甜甜、滑晟森

(三) 起草组分工

河北争荣生物科技股份有限公司：负责样品的采集、检验、分析、《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准起草工作。

霸州市调味品协会：负责编制人员的组织、协调工作。

河北长盈销售食品有限公司：负责协助进行样品的采集、分析。

二、标准制订的目的和意义

霸州市调味品协会申报的“霸州熏醋”地理标志商标获国家工商总局商标局正式注册，成为了河北省调味品行业的第一个国家地理标志，填补了霸州市地理商标零的空白，标志着霸州熏醋产业正式迈上品牌化发展的道路。

“霸州熏醋”产于河北省廊坊市霸州市，至今已有上百年历史，年产量达12000吨。霸州市位于冀中平原北部，京、津、保城市三角地带的中心，东邻天津、武清，西邻雄安新区，南邻文安，北与固安、永清和安次区接壤，属温带大陆性气候，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、适合各种农作物的生长。

依托得天独厚的自然条件，“霸州熏醋”原材料选用本地所产优质高粱、麸皮等，有扑鼻的熏香味，特殊的地理环境使得“霸州熏醋”具有不同于其它地区熏醋的特定品质：该区域所产熏醋，色泽红棕发亮，浓度适当，醋香浓郁，酯香纯正，酸甜柔和，绵酸爽口。

为了推动良好的市场氛围，促进行业健康发展，确保生产企业规范生产过程，制定霸州熏醋团体标准确有必要。因而，通过行业自律引导和规范企业的正常有序生产经营，保证产品的质量，保障企业的合法权益；有利于行业的健康发展，规范市场的正常秩序，进而提高产品质量和消费水平；有利于抵制各种掺

杂作假，不公平竞争等违法行为，支持各级质量安全监管部门依法监管与执法时做到有法可依，具有十分重要的意义。

三、编制过程

2020年9月上旬，经中国食品工业协会研究决定：批准河北争荣生物科技股份有限公司和霸州市调味品协会等三家单位为《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准起草单位。

2020年9月上旬，成立了起草小组，制定《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准

2020年9月中旬，标准起草小组对全国各地有代表性的样品进行收集。

2020年9月下旬，对收集到的样品进行数据检验分析。

2020年9月26日，中国食品工业协会在河北争荣生物科技股份有限公司组织了《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准的启动会议，会上专家们提出了许多建设性的意见。

四、标准制订的基本原则和依据

为更好的进行标准起草工作，在标准起草过程中的主要依据：

(1) 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》起草。

(2) 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。

(3) 卫生要求、微生物限量按相关的食品安全标准执行。

(4) 理化指标来源于样品的检验、分析结果，并结合行业的实际制定。

五、主要章、条确定的原则

规定了地理标志产品 霸州熏醋的术语与定义、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

(一) 术语和定义

定义：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。

(二) 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。

(三) 要求

1. 原料和辅料

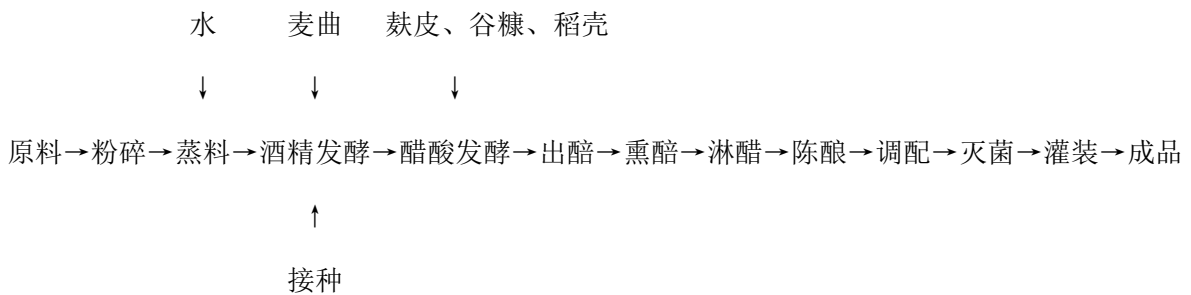
应符合国家相关标准的要求。

2. 酿造环境

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 543.6 mm，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。

3. 传统工艺

3.1 主要工艺流程



3.2 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。

4. 质量要求

4.1 感官特性

感官指标是通过目测、鼻嗅、口尝来评定，感官指标是产品质量最直接最基本的要求。

感官要求见表 1。

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

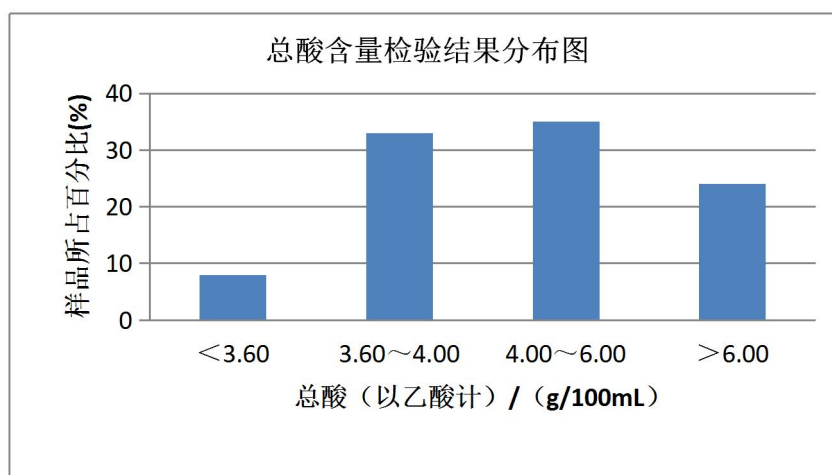
4.2 理化指标

4.2.1 总酸

通过对样品中的总酸检验结果进行统计，发现总酸含量大于等于 3.60 (g/100mL) 样品占 92%。综合考虑及参考检验结果，确定含量 ≥ 3.60 (g/100mL)。

表 2 总酸含量检验结果汇总分析

总酸 (以乙酸计) / (g/100mL)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (g/100mL)	合格样品所占比例 (%)
<3.60	4	8	≥ 3.60	92
3.60~4.00	15	33		
4.00~6.00	16	35		
>6.00	11	24		

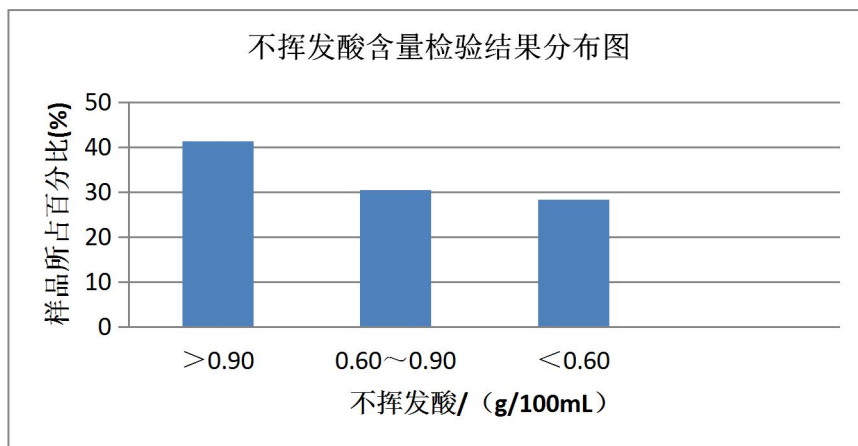


4.2.2 不挥发酸

通过对样品中的不挥发酸检验结果进行统计，发现不挥发酸含量大于等于 0.60(g/100mL)样品占 71.7%。综合考虑及参考检验结果，确定含量 ≥ 0.60 (g/100mL)

表 3 不挥发酸含量检验结果汇总分析

不挥发酸/ (g/100mL)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (g/100mL)	合格样品所占比例 (%)
>0.90	19	41.3	≥ 0.60	71.7
0.60~0.90	14	30.4		
<0.60	13	28.3		

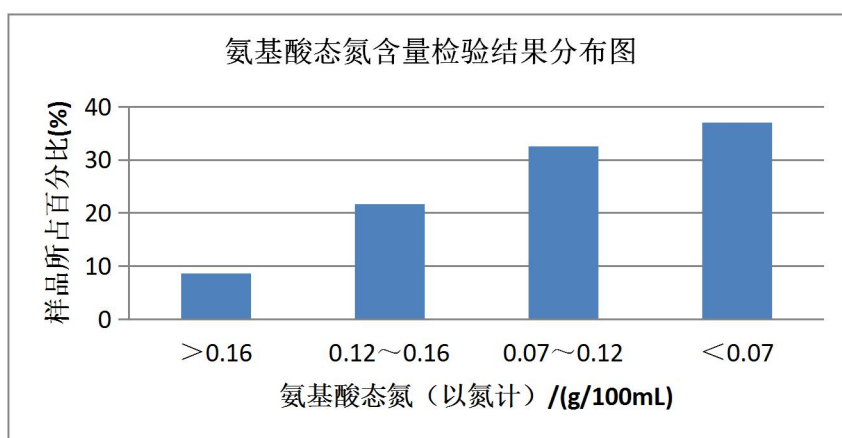


4.2.3 氨基酸态氮

通过对样品中的氨基酸态氮检验结果进行统计,发现氨基酸态氮含量大于等于 0.07 (g/100mL) 样品占 63%。综合考虑及参考检验结果,确定含量 ≥ 0.07 (g/100 mL)。

表 4 氨基酸态氮含量检验结果汇总分析

氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100 mL)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (g/100 mL)	合格样品所占比 例 (%)
>0.16	4	8.7	≥ 0.07	63
0.12~0.16	10	21.7		
0.07~0.12	15	32.6		
<0.07	17	37		



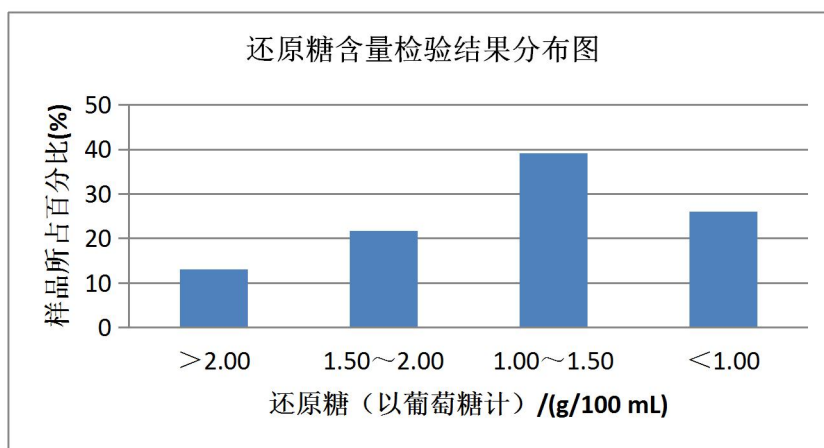
4.2.4 还原糖

通过对样品中的还原糖检验结果进行统计,发现还原糖含量大于等于 1.00 (g/100mL) 样品占 73.9%。

综合考虑及参考检验结果，确定含量 ≥ 1.00 (g/100 mL)。

表 5 还原糖含量检验结果汇总分析

还原糖（以葡萄糖计）/(g/100 mL)	样品数	百分比(%)	标准要求 (g/100 mL)	合格样品所占比 例(%)
>2.00	6	13.1	≥ 1.00	73.9
1.50~2.00	10	21.7		
1.00~1.50	18	39.1		
<1.00	12	26.1		

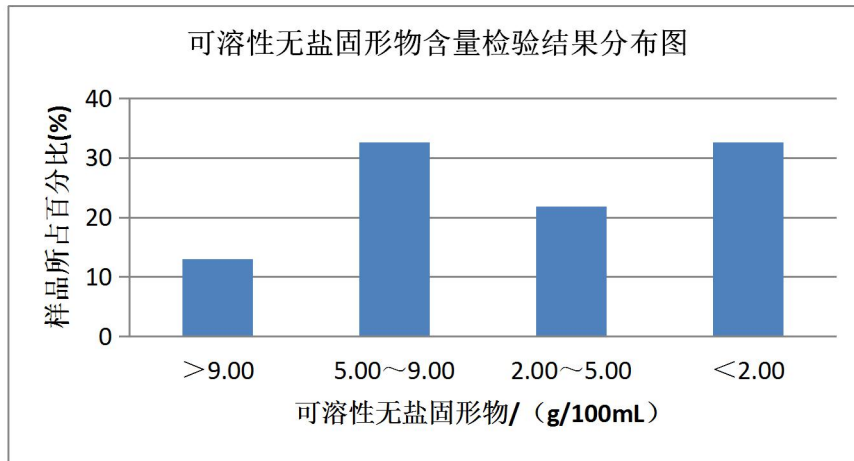


4.2.5 可溶性无盐固形物

通过对样品中的可溶性无盐固形物检验结果进行统计，发现可溶性无盐固形物含量大于等于 2.00 (g/100mL) 样品占 100%。综合考虑及参考检验结果，确定含量 ≥ 2.00 (g/100mL)

表 6 可溶性无盐固形物含量检验结果汇总分析

可溶性无盐固形物/ (g/100mL)	样品数	百分比(%)	标准要求 (g/100mL)	合格样品所占比 例(%)
>9.00	6	13	≥ 2.00	67.4
5.00~9.00	15	32.6		
2.00~5.00	10	21.8		
<2.00	15	32.6		

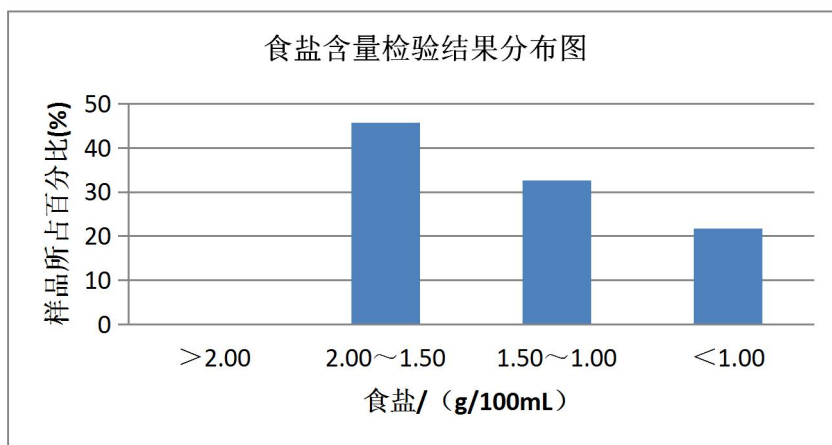


4.2.6 食盐

通过对样品中的食盐检验结果进行统计，发现食盐含量小于等于 2.00 (g/100ml) 样品占 100%。综合考虑及参考检验结果，确定含量 ≤ 2.00 (g/100ml)

表 7 食盐含量检验结果汇总分析

食盐/ (g/100mL)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (g/100ml)	合格样品所占 比 例 (%)
>2.00	0	0	≤ 2.00	100
2.00~1.50	21	45.7		
1.50~1.00	15	32.6		
<1.00	10	21.7		



5. 食品安全指标

指示菌限量要求是食品安全指标，依据食品安全法的规定，食品安全标准由卫生部制定，为强制性标准。本标准的指示菌限量要求按卫生部相关的食品安全标准执行。

六、关于引用检验方法标准

本标准中涉及霸州熏醋产品的检验方法均有相应的国家标准，直接引用。

七、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本标准各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

八、征求意见处理结果

九、标准实施建议

本标准的制定，使地理标志产品 霸州熏醋有标准可依，有利于霸州熏醋从传统的手工操作向规范化，规模化，现代化方向发展。同时，随着科学的发展，人们生活水平的提高，霸州熏醋产品也在不断地发展壮大，依据食品安全法，食品安全标准为唯一的强制性标准。霸州熏醋作为地理标志产品，其质量也在不断地提高。因此，本标准作为推荐性标准的意义更大。

《地理标志产品 霸州熏醋》团体标准起草小组

2020年 9月 26日