

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 xxxxx—xxxx

代替 SB/T 10304—1999

麸 醋

bran vinegar

(征求意见稿)

xxxx—xx—xx发布

xxxx—xx—xx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。

本标准代替 SB/T 10304-1999《麸醋质量标准》。

本标准与 SB/T 10304-1999 相比的主要变化如下：

- 将标准名称由《麸醋质量标准》改为《麸醋》；
- 增加了标准的适用范围；
- 增加了规范性引用文件；
- 修改了部分术语和定义；
- 修改了部分技术要求；
- 增加了生产加工过程的卫生要求；
- 修改了试验方法和检验规则；
- 增加了标签、包装、运输、贮存的要求。

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：•••••

本文件及其所代替或废止的标准的历次版本发布情况为：

- ZB X 66003-1986、SB/T 10304-1999

麸醋

1 范围

本文件规定了麸醋的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于麸醋的生产、检验。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- 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（含第1号修改单）
- 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 5009.7 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 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 10458 荞麦

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 18187 酿造食醋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

麸醋 bran vinegar

以食用小麦麸皮为主要原料，辅以大米、小麦、玉米、高粱、荞麦等含有淀粉、糖的物料中的一种或多种，以醋曲为发酵剂，采用固态发酵工艺酿制而成的食醋。

3.2

醋曲 Vinegar koji

以小麦、玉米、食用小麦麸皮、大米等粮食类物料的一种或多种为原料，经粉碎、混合、润水、成型、堆码后，再经一定时间的自然发酵而成的食醋发酵剂。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

4.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.3 小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.1.4 玉米应符合 GB 1353 的规定。

4.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

4.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他粮食类辅料应符合 GB 2715 的规定。

4.1.9 食品添加剂应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

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	棕红色或棕褐色，有光泽。
香 气	具有麸醋的醇香和酯香，香气浓郁持久。
滋 味	酸味柔和，味鲜回甜，具有麸醋特有的滋味。
体 态	不浑浊，可有少量沉淀，无正常视力可见外来异物。

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		
		特级	一级	二级
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）	≥	6.00	5.00	3.50
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥	0.30	0.10	0.05
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100mL）	≥	3.00	1.00	0.50
不挥发酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥	3.00	1.50	1.00
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥	10.00	4.00	3.00

4.4 安全指标

4.4.1 微生物限量

应符合 GB 2719 的规定。

4.4.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.4.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

6 试验方法

6.1 感官特性

6.1.1 色泽、体态

将样品摇匀后，用量筒取 20mL 放于 20ml 比色管中，在白色背景下观察，鉴定其颜色，并对光观察其澄清度及有无沉淀物。

6.1.2 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。

6.1.3 滋味

吸取样品 0.5ml 滴入口内，反复吮舐，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。

6.2 理化指标及安全指标

6.2.1 总酸

按 GB 12456 规定检验

6.2.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定检验

6.2.3 还原糖

按 GB 5009.7 规定检验

6.2.4 不挥发酸、可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 规定检验

6.2.5 微生物限量

按 GB 2719 的规定执行

6.2.6 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行

6.2.7 真菌毒素限量

按 GB 2761 的规定执行

6.2.8 食品添加剂

按 GB 2760 的规定执行

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应按本标准逐批检验。检验合格，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、总酸、氨基酸态氮、还原糖、不挥发酸、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

7.2 型式检验

型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（安全指标）、4.5（净含量及允许短缺量）。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- 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。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取不低于 10 个最小包装的成品分别做感官要求、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，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。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合相应标准和相关规定。产品名称应标明“麸醋”。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 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。

8.4 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。
