



中华人民共和国国家标准

GB/T 26531—2011

地理标志产品 永春老醋

Product of geographical indication—
Yongchun aged vinegar

2011-05-12 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》和GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》制定。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组(SAC/WG 4)归口。

本标准起草单位：福建省永春县质量技术监督协会、福建省永春县永春老醋有限责任公司、福建永春顺德堂食品有限公司、福建泉州市福泉春食品有限公司、福建省永春县岵山津源酱醋厂、福建省永春县金春酿造有限公司。

本标准主要起草人：李南材、陈维川、张晓强、林育民、周建平、郑荣年、刘承林、林舒懿、林秀吉。

地理标志产品 永春老醋

1 范围

本标准规定了永春老醋地理标志产品的术语和定义、保护范围、产品分级、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的永春老醋。

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 2715 粮食卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4926 食品添加剂 红曲米(粉)
- GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 13662—2000 黄酒
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 18186 酿造酱油
- GB 18187 酿造食醋
- 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文件。

3.1

永春老醋 Yongchun aged vinegar

在本标准第4章规定的范围内,以优质糯米为主要原料,以红曲米为糖化发酵剂,经酒精发酵后采用液态醋酸发酵,经三年以上陈酿而成的,具有地方特色的食醋。

3.2

陈酿 aged

永春老醋生产的特色关键工序,指原料经酒精发酵和醋酸发酵后,装入缸或罐中放置,需定期搅拌,

用于增加永春老醋的香气和滋味。

4 地理标志产品保护范围

限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围,位于福建省东南部,东邻仙游县,南接南安市、安溪县,西连漳平市,北与德化县、大田县毗邻;地处东经 $117^{\circ}40'55''\sim 118^{\circ}31'9''$,北纬 $25^{\circ}13'15''\sim 25^{\circ}33'45''$ 之间;全境东西长 84.7 km,南北宽 37.2 km,狭长如带的永春县现辖行政区域内(面积 1 468 km²)。

地理标志产品保护范围图见附录 A。

5 产品分级

根据理化指标的不同,永春老醋分为特酿级、精酿级、优酿级和佳酿级四级。

6 要求

6.1 原辅料

6.1.1 糯米

应符合 GB 2715 的要求,主要产自第 4 章规定的保护范围内,淀粉含量不小于 72%,含水量不大于 12%,不变率小于 3.5%,不完善率小于 6%,具有糯米正常色泽和气味,无霉变。

6.1.2 生产用水

取自第 4 章规定的保护范围内的地下水,水质应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 红曲米

应符合 GB 4926 的规定,糖化率不小于 1 200 mg/(g·h),酒精度不小于 15% vol,颜色呈暗红色,具有红曲米特有香气,无染杂,发酵均匀、完整。

6.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

6.1.5 糖类

应符合相应的国家或行业标准规定。

6.1.6 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

6.2 酿造环境

在第 4 章规定地域环境内,其气候特征为:年平均气温 20.4 ℃,7 月均温 28.1 ℃,1 月均温 11.9 ℃,年均降雨 1 708 mm,相对湿度 77%,年蒸发量 1 572 mm,年日照时数 1 908 h,非常适宜永春老醋风味品质形成的多种微生物的生长和繁殖,也非常适合于老醋的陈酿。

酿造企业卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6.3 主要工艺流程

糯米→浸泡→蒸煮→冷却→红曲米糖化酒精发酵→液态醋酸发酵→陈酿→调兑→成品

6.4 关键工艺

6.4.1 红曲米糖化酒精发酵

发酵周期需保证 30 d 以上,酒精度控制在 10% vol~12% vol 之间。

6.4.2 陈酿

陈酿房温度控制在 18℃~26℃ 之间。

陈酿时间要求:特酿级 5 年以上,精酿级 4 年以上,优酿级 3 年半以上,佳酿级 3 年以上。

在陈酿过程中,根据需要可添加按特定工艺炒制的米乌(≤4.0%)、芝麻(≤0.5%)、糖类(≤3.0%)等添加物。

6.5 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要 求
色泽	棕褐或棕红色,有光泽
香气	具有液态发酵永春老醋特有的酯香味,无其他不良气味
滋味	入口柔和,稍有甜味,不涩,无杂味
体态	澄清,允许有微量沉淀

6.6 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			
	特酿级	精酿级	优酿级	佳酿级
总酸(以乙酸计)/(g/100 mL) ≥	6.5	6.0	5.5	5.0
可溶性无盐固形物/(g/100 mL) ≥	2.0	1.8	1.5	1.0
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 mL) ≥	0.10	0.10	0.08	0.08
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 mL) ≥	2.2	2.0	1.8	1.5

6.7 卫生指标

应符合 GB 2719 的规定。

6.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

6.9 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合国家的相关标准和有关规定,食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 试验方法

7.1 试验条件

所用试剂均为分析纯,试验用水应符合 GB/T 6682 中三级水的规定。

7.2 感官指标

取 2 mL 不含沉淀物的试样置于 25 mL 具塞比色管中,加水到刻度,振摇,观察色泽、体态。
取 30 mL 试样置于 50 mL 的烧杯中,用玻璃棒搅拌烧杯中的试样,闻其香气,尝其滋味。

7.3 总酸

按 GB/T 5009.41 规定执行。

7.4 可溶性无盐固形物

按 GB 18187 规定执行。

7.5 氨基酸态氮

按 GB 18186 规定执行。

7.6 总糖

吸取试样 2 mL~4 mL,按 GB/T 13662—2000 6.3.1 规定的方法进行检验。

7.7 卫生指标

按 GB 2719 规定检验。

7.8 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一天生产灌装的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 12 瓶,4 瓶用于净含量的检测,4 瓶用于感官指标、理化指标、卫生指标的检测,4 瓶留样。

8.3 出厂检验

8.3.1 本产品出厂时应经生产企业质量检验部门检验合格并签署合格证后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官指标、总酸、可溶性无盐固形物、净含量、卫生指标中的菌落总数和大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每半年进行一次检验；有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有重大变化时；
- c) 停止生产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督行政主管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.5 判定与复检规则

8.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，该批产品判为合格品。

8.5.2 出厂检验项目或型式检验项目中，如感官指标、理化指标和净含量出现不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若该项目仍不合格，则判该批产品为不合格。卫生指标中的微生物指标不符合本标准要求时，判为不合格品，且不允许复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

按 GB 7718 和 GB 18187 的规定执行，并标出产品等级和地理标志产品专用标志，不符合本标准的产品，其名称不得使用含有永春老醋(包括连续或断开)的名称。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品卫生标准。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，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、无污染的专用仓库内。

附录 A
(规范性附录)

永春老醋地理标志产品保护范围图

永春老醋地理标志产品保护范围见图 A.1。

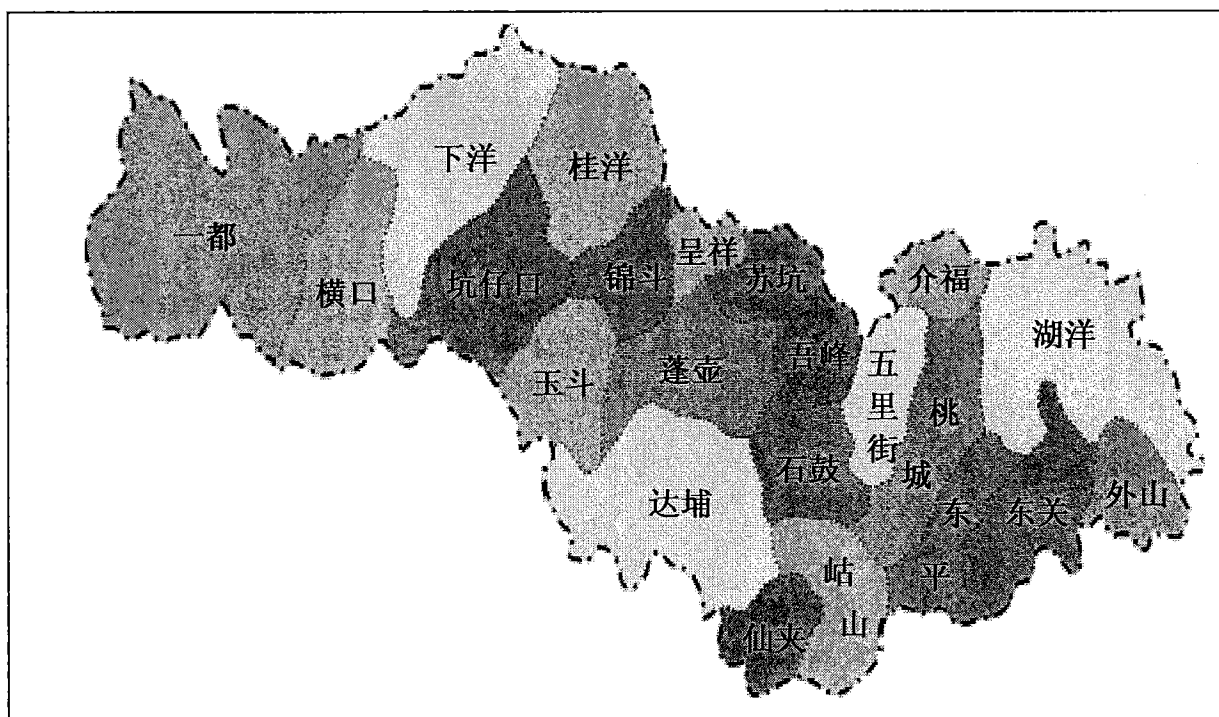


图 A.1 永春老醋地理标志产品保护范围图