



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19461—2008  
代替 GB 19461—2004

## 地理标志产品 独流(老)醋

Product of geographical indication—  
Duliu (aged) vinegar



2008-07-31 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会



## 前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19461—2004《原产地域产品 独流老醋》。

本标准与 GB 19461—2004 相比主要变化如下：

- 标准属性由强制性国家标准改为推荐性国家标准；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，将标准名称改为《地理标志产品 独流(老)醋》；
- 修改了术语和定义；
- 增加了理化指标项目“可溶性无盐固形物”；
- 增加了净含量要求及添加剂使用要求；
- 补充保质期的相关规定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：天津市静海县质量技术监督局、天津市天立独流老醋股份有限公司、天津市天立永丰老醋有限公司。

本标准主要起草人：刘永贺、张殿瑛、张荣展、徐锦江。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19461—2004。

## 地理标志产品 独流(老)醋

### 1 范围

本标准规定了独流(老)醋的地理标志产品术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

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》批准保护的独流(老)醋。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

GB/T 13356 黍米

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标准。

#### 3.1

**陈酿 aged**

独流(老)醋制醋生产工艺过程,指原料在室内经酒精发酵和醋酸发酵后,将醋醅装入室外缸中陈酿,需定期翻晒,用于增加独流(老)醋的色泽和香气。

#### 3.2

**独流老醋、独流醋 Duliu aged vinegar, Duliu vinegar**

在本标准第4章规定的范围内,以优质黍米、高粱为原料,采用传统的复式糖化、酒精发酵、醋酸固态分层两次发酵工艺。醋醅经三年以上陈酿而成的香气浓郁、酸而回甜的食醋称为独流老醋,陈酿期一年以上的为独流醋。

4 地理标志产品保护范围

独流(老)醋的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,见附录 A。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 黍米

技术指标应符合 GB/T 13356 的规定。

5.1.2 高粱

技术指标应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.3 工艺用水

取自运河沿岸独流地区,水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 独流(老)醋大曲

以优质小麦、大麦及豌豆为原料,按独流(老)醋传统工艺在夏季自然发酵制成的大曲,其贮存期不少于 4 个月。

5.1.5 其他原辅材料

应符合相应的标准要求及相关规定。

5.2 酿造环境

季风显著,四季分明,属暖温带半湿润大陆性季风气候;年平均最高温度 30.9℃,平均最低温度 -9.2℃,平均相对湿度 64%。

5.3 传统工艺

5.3.1 工艺流程

黍米、高粱→蒸煮→冷却→添加大曲糖化→液态酒精发酵→固态分层醋酸发酵→陈酿→淋醋→煮醋→贮存。

5.3.2 传统工艺特点

独流老醋采用独特的、传统的特殊工艺,以黍米、高粱为主要原料;经液态酒精发酵,固体分层醋酸发酵,时间不少于 25 d,经大小共四十多道工序,历时 35 d,产出醋醅;醋醅陈酿一年以上为独流醋,醋醅陈酿三年以上为独流老醋。

5.4 感官要求

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	特 征
色泽	琥珀色或棕红色,有光泽
香气	香气浓郁
滋味	入口绵软回甜,酸而不涩,醇厚味鲜
体态	澄清液体,允许有微量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.5 理化指标

根据总酸度的不同,独流(老)醋分为四类,其理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标			
		3.0% 独流(老)醋	3.5% 独流(老)醋	4.0% 独流(老)醋	5.0% 独流(老)醋
总酸(以乙酸计)/(g/100 mL)	≥	3.0	3.5	4.0	5.0
不挥发酸(以乳酸计)/(g/100 mL)	≥	0.4	0.5	0.6	1.0
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 mL)	≥	0.08	0.10	0.11	0.16
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100 mL)	≥	2.0	2.0	3.0	3.20
可溶性无盐固形物/(g/100 mL)	≥	6.0			

## 5.6 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2719 的规定。

## 5.7 净含量

应符合标示量,允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的要求。

## 5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官

## 6.1.1 色泽、体态、杂质

将样品摇匀后,用量筒量取 20 mL 放于 20 mL 比色管中,在白色背景下观察其色泽,并对光观察其澄清度、沉淀物及杂质。

## 6.1.2 香气

用量筒量取样品 50 mL 放于 150 mL 锥形瓶中,将瓶轻轻摇动,嗅其气味。

## 6.1.3 滋味

用吸管吸取样品 0.5 mL 滴入口内,反复吮咂,鉴别其滋味优劣及后味。

## 6.2 理化指标

## 6.2.1 总酸

按 GB/T 5009.41 的规定执行。

## 6.2.2 不挥发酸

按 GB 18187 的规定执行。

## 6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 的规定执行。

## 6.2.4 还原糖

按 GB/T 5009.7 规定执行。

## 6.2.5 可溶性无盐固形物

按 GB 18187 的规定执行。

## 6.3 卫生指标

按 GB/T 5009.41、GB/T 4789.22 规定的方法测定。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一天生产同一生产线灌装的同一品种相同规格的产品为一批。

### 7.2 抽样方式和数量

7.2.1 从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品。

7.2.2 每批产品的抽取数量见表 3。

表 3 抽取数量

批量/瓶(袋)	样品量/瓶(袋)	允许数/瓶(袋)
4 800 或以下	6	0
4 801~24 000	13	2
24 001~48 000	21	3
48 001~84 000	29	4
84 001~144 000	48	6
144 001~240 000	84	9
240 000 以上	126	13

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品需经生产厂家检验合格并签署质量合格证后方可出厂。

7.3.2 每批产品出厂检验项目为感官要求、总酸、不挥发酸、氨基酸态氮、还原糖、净含量、卫生指标中的菌落总数和大肠菌群。

7.3.3 出厂检验判定规则与复检

7.3.3.1 出厂检验项目全部符合本标准,判该批产品为合格。

7.3.3.2 出厂检验项目有一项(菌落总数、大肠菌群除外)不符合本标准,为缺陷品。当缺陷品数超过表 3 的允许数时,可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准,则判为不合格。

7.3.3.3 菌落总数和大肠菌群不符合本标准,即判为不合格,不得复验。

### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时半年进行一次,型式检验项目为本标准的全部项目。

7.4.2 有下列情况之一时亦应做型式检验:

- a) 工艺、原材料有较大改变时;
- b) 停产半年后又恢复生产时;
- c) 国家质量监督部门提出检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.4.3 型式检验判定规则与复检

7.4.3.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格。

7.4.3.2 型式检验项目有一项(微生物指标除外)不符合本标准,为缺陷品,当缺陷品数超过表 3 的允许数时,可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准,判该批产品为不合格。

7.4.3.3 微生物指标不符合标准要求,即判为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

应按 GB 7718、GB 18187 的规定执行,并标注出酿造食醋及总酸含量。

不符合本标准的产品,其产品名称不得使用含有独流醋或独流老醋(包括连续或断开及内容类似)的名称。

获准使用地理标志产品专用标志的生产者,应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志。

## 8.2 包装

内包装材料应符合相应的国家卫生标准要求;外包装应标注“易碎物品”、“怕晒”、“怕雨”标志,应符合 GB/T 191 的规定。

## 8.3 运输、贮存

8.3.1 产品运输应注意防晒、雨淋,严禁与不洁或有毒、有害的物品混运。产品应贮存在阴凉、干燥的仓库内,严禁与不洁或有毒、有害物品混存。

### 8.3.2 保质期

满足以上条件下,自生产之日起保质期:瓶装产品不低于 12 个月,袋装产品不低于 6 个月。

附录 A  
(规范性附录)

独流(老)醋地理标志产品保护范围图

独流(老)醋地理标志产品保护范围见图 A.1。

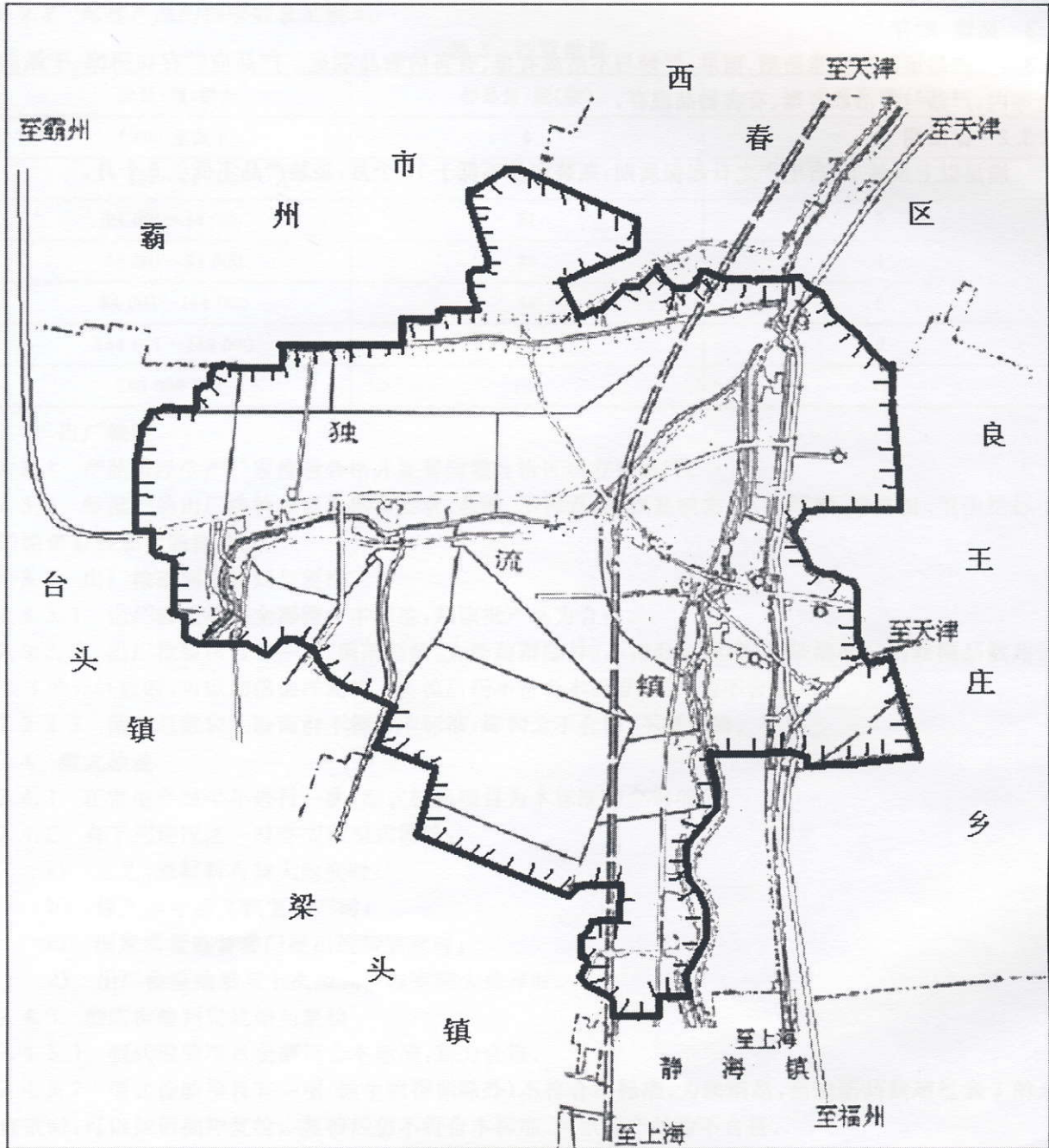


图 A.1 独流(老)醋地理标志产品保护范围图