

ICS 67.220.10

X 66

**T**

**团 体 标 准**

T/GFPU 0006-2020

---

**红曲米醋**

Red kojic rice vinegar

2020-08-31 发布

2020-12-01 实施

---

**广东省食品行业协会 发布**



## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2020的规定编写。

本标准由广东省食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：广东省食品行业协会调味品专业委员会、广东美味鲜调味食品有限公司、广东厨邦食品有限公司、阳西美味鲜调味食品有限公司、华南农业大学、广东珠江桥生物科技股份有限公司、广州市广味源食品有限公司。

本标准主要起草人：张俊修、刘占、徐婷、崔鹏举、赵强、周华林、胡徽祥、高听明、林虹、代晋、钱曼、贺丽苹。

本标准2020年8月首次发布。



# 红曲米醋

## 1 范围

本标准规定了红曲米醋的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于红曲米醋产品的生产、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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB/T 1354 大米
- GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 18186-2000 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- QB/T 5188 酿造红曲
- 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

下列定义适用于本文件。

### 3.1 红曲米醋 Red kojic rice vinegar

以糯米、水为主要原料，以红曲、酵母为主要发酵剂，经微生物固态发酵，添加一定量食用盐，经陈酿而成的色泽清亮、香气浓郁、酸而不涩的食醋。

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料

应符合食品安全国家标准及相关的有关规定。

- 4.1.1 糯米应符合GB/T 1354的规定。
- 4.1.2 酿造红曲应符合QB/T 5188的规定。
- 4.1.3 酵母应符合GB 31639的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合GB 5461的规定。
- 4.1.5 生产用水应符合生活饮用水GB 5749的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	棕红色或褐红色	GB 2719
香气	具有米醋香、酯香浓郁，无其他不良气味	
滋味	酸而不涩，香中带甜，口感柔和，无杂味	
体态	不混浊，可有少量沉淀，无正常视力可见外来异物	

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总酸（以乙酸计）/(g/100mL)	≥ 5.50	GB/T 5009.41
氯化钠/(g/100mL)	≤ 2.50	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100mL)	≥ 0.15	GB/T 18186-2000
还原糖（以葡萄糖计）/(g/100mL)	≥ 1.00	GB/T 5009.7
可溶性无盐固形物/(g/100mL)	≥ 5.00	GB/T 18187
不挥发酸（以乳酸计）/(g/100mL)	≥ 1.20	

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采用方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 食品添加剂限量

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量

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》规定进行。检验按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 生产加工过程要求

应符合 GB 8954 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一批原料同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 6.2 抽样

从同批次产品的不同部位随机抽取 12 瓶（袋），供检验和备查用。

#### 6.3 原辅材料检验

原料入库前应按原料质量标准检验，合格后方可入库使用。

## 6.4 出厂检验

出厂检验项目应包括：感官要求、总酸、氨基酸态氮、氯化钠、还原糖、可溶性无盐固形物、不挥发酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 6.5 型式检验

6.5.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- c) 停产三个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品监督部门提出要求时。

6.5.2 型式检验项目包括本标准第4章的全部项目和标签。

## 6.6 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品；

检验结果中如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。复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品，但微生物指标不合格则不得复检。

## 7 标签、包装、运输及贮存

### 7.1 标签

- a) 产品标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定；
- b) 标签应标示总酸含量，执行标准后标示“固态发酵”字样。

### 7.2 包装

产品包装整洁完好、封口严密，无渗漏、无鼓盖或无涨袋（桶），包装材料和容器应符合国家有关食品安全标准要求 and 有关规定。纸箱封口粘贴平直严密、捆扎牢固。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁卫生、防晒、防雨淋；严禁挤压、摔撞；严禁与有毒、有害物、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 7.4 贮存

应贮存于阴凉、干燥、通风的场所中。堆放要离地离墙 10cm 以上，防晒、防雨淋，严禁与有毒、有害物品、有异味或影响产品质量的物品同处贮放。