

团体标准

T/CNFIA XXX-2025

桔 醋

Citrus vinegar

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本标准按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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由湖北土老憨调味食品股份有限公司提出。

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：湖北土老憨调味食品股份有限公司、湖北土老憨生态农业科技股份有限公司、宜昌健柑生物工程有限公司、三峡大学。

本标准主要起草人：邓张双、陈世贵、王应喜、余红波、付彩霞、刘亮、邹涛。

桔 醋

1 范围

本标准规定了桔醋的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于桔醋的生产、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，仅所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 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 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/T 12947	鲜柑橘
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14963	食品安全标准 蜂蜜
GB/T 18187	酿造食醋
GB 28050	预包装食品营养标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第70号	
《食品标识监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第100号	

3 术语和定义

3.1 桔（橘）醋

以新鲜柑桔为原料,经分拣、清洗、剥皮榨汁、酒精发酵、液态醋酸发酵等工艺加工而成不添加食品添加剂的液体酸性调味品。

3.2 柑桔黄酮

桔醋中所含的黄酮类化合物的总称，包括黄酮类、黄烷酮类、花青素、黄酮醇类和多甲氧基黄酮等。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

- 4.1.1 柑桔应符合 GB/T 12947 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 其它辅料应符合国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品特有的色泽，色泽均匀
香气	具有柑桔发酵后特有的香味，无异味
滋味	酸味柔和，无异味
杂质	不浑浊，允许有少量沉淀，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总酸（以乙酸计），g/100ml	≥ 5.0
可溶性无盐固形物，g/100ml	≥ 4.0
柑桔黄酮，mg/L	≥ 800

4.4 食品安全指标

应符合 GB 2719 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB 2719 规定的方法进行。

6.2 理化检验

6.2.1 总酸

按 GB 2719 规定的方法进行。

6.2.2 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18187 规定的方法进行。

6.2.3 柑桔黄酮

按附录 A 规定的方法进行。

6.3 食品安全指标

按 GB 2719 规定的方法进行。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样与组批

7.1.1 按同一天、同一生产线、同一规格、同一品种的产品为一批号。

7.1.2 从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取检验用样品和备用样品，随机抽样数量为 12 瓶（袋），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 每批产品必须经本公司质检部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格报告后方可出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目包括：感官、总酸、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第4章规定的感官、理化指标、食品安全指标，正常生产时，每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 产品停产 3 个月后，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺和设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家法定监督部门提出型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，需要仲裁时。

7.3 判定规则

7.3.1 当检验项目全部合格判为合格。

7.3.2 当有不多于 2 项指标不合格时，允许加倍抽样对不合格项进行复验，复检结果合格则判为合格，否则判为不合格，则判该批产品为不合格。

7.3.3 微生物指标有 1 项不合格时，判为不合格，不得复检。

7.3.4 供需双方对产品质量发生争议时，可由双方商议请法定质检部门按本标准规定的试验方法和检验规则进行仲裁检验。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

8.1.1 产品的标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定，应注明“液态发酵”、“总酸含量”。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品的内包装材料应符合国家标准和相关规定的要求。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、防晒，防潮、防鼠、无异味的专用仓库内，不得与有毒、有害、有污染的物品混堆、混放。

附录 A

(规范性附录)

柑橘黄酮含量测定

A.1 样品前处理

取样前，将样品振荡混匀，然后置于超声波清洗机中超声 20~30 min，使样品充分均质。

A.2 样品的测定

样品测定参考《中华人民共和国国家标准 GB/T 12143-2008》中附录 G “总黄酮的测定” 部分。
