

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准代替 GB 2719—1996《食醋卫生标准》。

本标准与 GB 2719—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——参照 GB 18187—2000《酿造食醋》和 SB 10337—2000《配制食醋》，将醋酸修订为总酸，并分别规定了酿造食醋和配制食醋的总酸指标。

本标准自实施之日起，GB 2719—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京市疾病预防控制中心、原国内贸易局、北京食品酿造研究所、广东省卫生防疫站。

本标准主要起草人：丁秀英、胡克强、钟冠山、朱荃、符丽学、梁进、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GBn 5—1977、GB 2719—1981、GB 2719—1996。

# 食 醋 卫 生 标 准

## 1 范围

本标准规定了食醋的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。

本标准适用于酿造食醋和配制食醋。

## 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 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 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

GB 8954 食醋厂卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 食醋

以粮食、果实、酒类等含有淀粉、糖类、酒精的原料，经微生物酿造而成的一种液体酸性调味品。

### 3.2

#### 酿造食醋

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或酒精，经微生物发酵酿制而成的液体调味品。

### 3.3

#### 配制食醋

以酿造食醋为主体，与冰乙酸（食品级）、食品添加剂等混合配制而成的调味食醋。

## 4 指标要求

### 4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不混浊，无沉淀，无异物，无醋黉、醋虱。

### 4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
游离矿酸	不得检出
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 1
黄曲霉毒素 E <sub>1</sub> /(μg/L)	≤ 5

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/mL)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100 mL)	≤ 3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8954 的规定。

## 7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

## 8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。同时在产品的包装标识上必须醒目标出“酿造食醋”或“配制食醋”，散装产品亦应在大包装上标明上述内容。

## 9 贮存及运输

## 9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 10 检验方法

## 10.1 理化指标

按 GB/T 5009.41 规定的方法测定。

## 10.2 菌落总数、大肠菌群、致病菌

按 GB/T 4789.22 规定的方法检验。