

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

酿造食醋专用大曲

Fermented vinegar special Daqu
(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

酿造食醋专用大曲

1 范围

本文件界定了酿造食醋专用大曲的术语和定义、规定了产品分类、技术要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存,描述了检验方法。

本文件适用于酿造食醋专用大曲的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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	包装储运图标志
GB 1351	小麦
GB 2715	粮食卫生标准
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准
QB/T 4257	酿酒大曲通用分析方法
GB/T 10460	豌豆
GB/T 15109-2021	白酒工业术语
GB/T 23527.1	酶制剂质量要求 第 1 部分:蛋白酶制剂
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酿造食醋专用大曲 Fermented vinegar special Daqu

以大麦、豌豆或小麦、大麦、豌豆为主要原料,经碾碎、添加或不添加优质曲母或酿醋酒化过程中的有益微生物,制坯、自然培菌不少于 30 天、储存时间不低于三个月而成,用于食醋酿造过程中的糖化

发酵剂。

3.2 低温曲

在制曲过程中，最高品温控制在 40℃~50℃而制成的大曲。

[GB/T 15109-2021,定义 3.3.1.1.3]

3.3 强化曲

在制曲配料过程中，添加优质曲母或者某些微生物菌种，培菌发酵制作出来的某项性能较突出的大曲。

[GB/T 15109-2021，定义 3.3.1.6]

4 产品分类

4.1 按工艺分为：

4.1.1 低温曲：包括清茬曲、红心曲、后火曲。

4.1.2 强化曲

4.2 按形态分类

4.2.1 块状大曲

4.2.2 粉状/颗粒状大曲

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 小麦

应符合 GB 1351 的规定。

5.1.2 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.3 大麦

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.4 润料和拌料用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 其他辅料

应附合国家标准及相关规定

5.2 感官特性

5.2.1 块状大曲感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 块状大曲感官要求

项 目	要 求	
	低温曲	强化曲
外 观	色泽灰白色，穿衣较整齐，允许有轻微裂口，无杂菌斑。	
断 面	色泽灰白色或有红黄菌丝，断面整齐，菌丝健壮，无生心、窝水现象。	
气 味	应有酿造食醋专用大曲的特有香气	

5.2.2 粉状/颗粒状大曲感官特性应符合表 2 的规定。

表 2 粉状/颗粒状大曲感官要求

项 目	要 求	
	低温曲	强化曲
色 泽	灰白色或淡黄色	
气 味	曲香味纯正，无异味，应有本品特有的香气	
杂 质	无肉眼可见杂质	

5.3 理化指标理化指标应符合表 3 的要求。

表 3 理化指标

项 目	要 求	
	块状或粉状/颗粒状	
	低温曲	强化曲
水分 (g/100g)	≤	14.0
酸度 (mmol/10g)	≤	1.6
淀粉 (g/100g)	≥	55
发酵力/U	≥	0.4
糖化力/U	≥	600
液化力/U	≥	0.5
酸性蛋白酶活力 (U/g)	≥	0.5

5.4 食品安全指标

5.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按 QB/T 4257 方法进行检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分、酸度、淀粉、发酵力、糖化力、液化力

按 QB/T 4257 方法进行检验

6.2.2 酸性蛋白酶活力

按 GB/T 23527.1 方法进行检验

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官、水分、酸度、淀粉、发酵力、糖化力、液化力、酸性蛋白酶活力。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a)新产品投产前;
- b)停产半年以上,恢复生产时;
- c)更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d)更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e)出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f)对质量有争议,需要仲裁时。

7.3 组批

同一原料配比，同一培曲时间（天），同一制曲工艺，同一储曲区域，经检验水分合格的成品曲块为一个批次。

7.4 抽样

7.4.1 样品应从成品大曲中抽取。

7.4.2 每个仓库成品大曲应采取随机抽样，从曲堆端面和顶面列、层分别抽样。

7.4.3 采样后应记录样品名称、形态、数量、采样时间与地点、采样人。采样后及时送检。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品合格。

7.5.2 检验结果若水分不合格，应重新从同批产品中抽取两倍量样品复验。若复验结果仍不合格，则判整批产品不合格。

8 标志、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 销售定量包装大曲应标明：生产厂家、厂址、产品名称、商标、批号、净重、执行标准编号。

8.1.2 储运图示标志应符合 GB/T191 的有关规定。

8.2 运输

大曲运输时，车船或其他运输工具应保持清洁、干燥，防止日晒、雨淋，大曲不应与有毒、有害、有腐蚀性、有气味的物品混运。

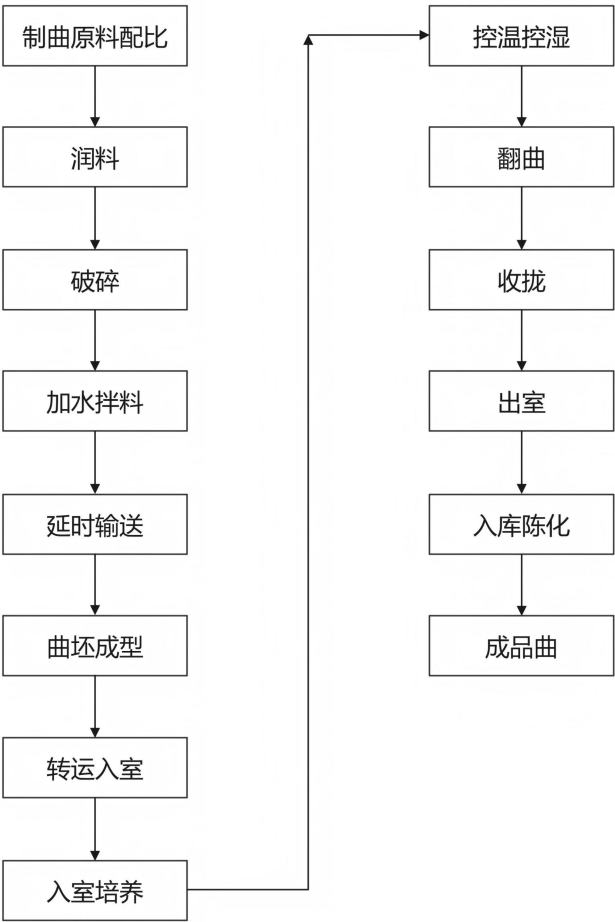
8.3 贮存

仓库(车间)应保持清洁、干燥、通风，防潮、防霉变，不同产品类型、应分别入库存放，不宜混杂储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

附录 A

(规范性)

酿造食醋专用大曲工艺流程图



附录 B

（资料性）

酿造食醋专用块状大曲组织形态图



参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局第70号令)
-