

《桔醋》团体标准编制说明 (征求意见稿)

一、任务来源及起草单位

(一) 任务来源

2025 年 4 月份，中国食品工业协会批准：湖北土老憨调味食品股份有限公司等 3 家单位为《桔醋》团体标准起草单位。

(二) 起草单位及人员名单

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。

人员名单：邓张双、陈世贵、王应喜、余红波、付彩霞、刘亮、邹涛。

二、起草组分工

湖北土老憨调味食品股份有限公司：负责样品采集、检验、分析，《桔醋》团体标准的起草工作。

湖北土老憨生态农业科技股份有限公司：负责相关事宜协调工作。

宜昌健柑生物工程有限公司：负责《桔醋》团体标准的校正工作。

三峡大学：负责样品检验、分析。

三、标准制订的目的和意义

湖北省是我国柑橘生产的主要省份之一，柑橘是湖北省第一大类水果。柑橘产业已成为湖北省水果业的支柱产业，其经济效益的提升对湖北省长江沿岸和三峡库区农民生活水平的提高起到至关重要的作用。

用柑桔酿醋，是风味上的创新，桔醋具有独特的果香和酸甜口感，可丰富醋的品类，满足消费者对多样化调味品或饮品的需求。通过发酵保留桔子中的营养成分（如黄酮类物质、矿物质、果酸等），制成功能性食醋，符合健康中国理念下的新消费趋势，消费者追求天然、功能型食品，桔醋符合“清洁标签”和益生菌发酵产品的潮流。柑桔酿醋的核心价值在于将普通农产品转化为健康、可持续的特色商品，兼具经济、生态和社会效益。尤其在柑橘资源丰富但深加工不足的地区，其必要性更为突出。

目前国内老百姓餐桌上的醋主要以谷物醋为主，在消费者的认知中，食醋近乎就等于谷物醋，且国家现行标准 GB/T 18187《酿造食醋》、GB 2719《食品安全国家标准 食醋》未能很清晰的体现桔醋的差异化特性，为规范和促进利用柑桔酿醋产业健康、有序地发展，有必要制定《桔醋》团体标准。

四、编制过程

2025 年 5 月份，《桔醋》团体标准，立项公示。

2025 年 5 月 22 日，《桔醋》团体标准，立项公示到期，经中国食品工业协会研究决定：湖北土老憨调味食品股份有限公司等 3 家单位为《桔醋》团体标准起草单位。

五、标准制订的基本原则和依据

- 1、依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》。
- 2、卫生要求、微生物指标按相关的食品安全国家标准执行。

六、主要章、条确定的原则

本文件规定了桔醋的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求，界定了术语和定义，描述了检验方法。

（一）、术语和定义

1 桔醋

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。

2 柑橘黄酮

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。

（二）、技术要求

1、原、辅料要求

1.1 柑桔

应符合 GB/T 12947 的规定。

1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

1.4 蜂蜜

应符合 GB 14963

1.5 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

1.6 其他原辅料

应符合国家标准和有关规定。

2 感官要求

应符合表 1 的规定。

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

3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	桔 醋
总酸（以乙酸计）， g/100ml	≥ 5.0
可溶性无盐固形物，g/100ml	≥ 4.0
柑橘黄酮，mg/L	≥ 800

4 食品安全指标

应符合 GB 2719 的规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8954的规定。

七、关于引用检验方法标准

本文件中涉及桔醋的检验方法，有相应国家标准的，可直接引用。

八、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本文件各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

九、参考文献：

GB 2719 《食品安全国家标准 食醋》

国家市场监督管理总局令 第70号〔2023〕《定量包装商品计量监督管理办法》