



中华人民共和国国家标准

GB/T 18623—2011
代替 GB 18623—2002

地理标志产品 镇江香醋

Product of geographical indication—
Zhenjiang vinegar

2011-05-12 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标签、包装、运输和贮存	6
附录 A (规范性附录) 镇江香醋地理标志产品保护范围图	7
附录 B (规范性附录) 有机酸的检测方法	8

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 年第 78 号令《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》及 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》制定。

本标准代替 GB 18623—2002《镇江香醋》。

本标准与 GB 18623—2002 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 将标准属性由强制性国家标准改为推荐性国家标准；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准中英文名称；
- 修改了“炒米色”术语和定义的内容(见 3.2, 2002 年版的 4.2)；
- 明确了镇江香醋地理标志产品保护范围，增加了经纬度要求(见第 4 章)；
- 在原辅材料中增加了“麸皮”、“大糠”和“大米”的质量要求(见 5.1.3、5.1.4 和 5.1.5)；
- 补充了对生产环境的要求(见 5.2, 2002 年版的 5.2)；
- 重新描述了主要工艺流程(见 5.3.1, 2002 年版的 5.3.1)；
- 增加了特征指标要求(见 5.4.1)；
- 完善了感官特性中香气和体态特性的描述(见 5.4.2 表 1, 2002 年版的 5.4 表 1)；
- 在理化指标中，取消了规格，增加了产品等级要求；还增加了可溶性无盐固形物的要求(见 5.4.3 表 2, 2002 年版的 5.5 表 2)；
- 增加了食品添加剂使用要求(见 5.6)；
- 增加了净含量的要求(见 5.7)；
- 增加了有机酸的检测方法(见 6.1 和附录 B)；
- 修改了判定规则，补充了复检要求(见 7.5, 2002 年版的 7.5)。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组(SAC/WG 4)归口。

本标准起草单位：镇江市醋业协会、镇江市标准化协会、江苏恒顺集团有限公司。

本标准主要起草人：王明法、沈志远、许开慧、夏蓉、陈伟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 18623—2002。

地理标志产品 镇江香醋

1 范围

本标准规定了地理标志产品镇江香醋的术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于经国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的镇江香醋,也适用于镇江陈醋。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1350 稻谷

GB 1354 大米

GB 2715 粮食卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8954 食醋厂卫生规范

GB 18186 酿造酱油

GB 18187 酿造食醋

NY/T 119 饲料用小麦麸

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规程

国家质量监督检验检疫总局令[2007]第102号 食品标识管理规定

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

GB 18187界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

镇江香醋 Zhenjiang vinegar

产自镇江地区的一种风味独特的酿造米醋。它以糯米、麸皮、大糠为主要原料,采用传统复式糖化、酒精发酵、固态分层醋酸发酵、加炒米色淋醋等特殊工艺制作,再经陈酿而成的香气浓郁、酸而不涩的食醋。