



中华人民共和国国家标准

GB/T 18187—2026

代替 GB/T 18187—2000

食醋质量通则

General rule for the quality of vinegar

2026-08-28 发布

2027-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 18187—2000《酿造食醋》，与 GB/T 18187—2000 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了酿造食醋、固态发酵食醋、液态发酵食醋的定义（见 3.1、3.2、3.3，2000 年版的第 3 章、4.1、4.2）；
- 更改了主要原料及辅料中的要求（见 5.1，2000 年版的 5.1）；
- 更改了感官特性要求（见 5.2，2000 年版的 5.2）；
- 增加了理化指标中的分级要求（见 5.3，2000 年版的 5.3）；
- 增加了净含量要求（见 5.4）；
- 更改了试验方法中感官特性的试验方法（见 6.2，2000 年版的 6.1）；
- 更改了试验方法中总酸的试验方法（见 6.3，2000 年版的 6.2）；
- 更改了试验方法中不挥发酸的试验方法（见 6.4，2000 年版的 6.3）；
- 更改了试验方法中可溶性无盐固形物的试验方法（见 6.5，2000 年版的 6.4）；
- 增加了试验方法中净含量的试验方法（见 6.6）；
- 更改了检验规则（见第 7 章，2000 年版的第 7 章）；
- 更改了标签、包装、贮存内容（见第 8 章、第 9 章、第 11 章，2000 年版的第 8 章、第 9 章、第 11 章）。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：江苏恒顺醋业股份有限公司、烟台欣和企业食品有限公司、山西老陈醋集团有限公司、天津科技大学生物工程学院、山西紫林醋业股份有限公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、江南大学粮食发酵与食品生物制造国家工程研究中心、四川保宁醋有限公司、福建永春老醋醋业有限责任公司、岐山天缘食品有限公司、山东巧媳妇食品集团有限公司。

本文件主要起草人：李信、金晓燕、崔鹏景、侯庆云、侯云、李凤春、郭鑫磊、王晓云、张慧如、郑宇、王敏、宋佳、罗国栋、闫裕峰、梁楷、周其洋、杨宗朋、白永平、许正宏、陆震鸣、陈福生、杨勇、周江、康建国、马应伦、李周恒、帖林祥、魏文辉、李洪涛、张彦民、迟焕荣。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2000 年首次发布为 GB 18187—2000；
- 2017 年更改为 GB/T 18187—2000；
- 本次为第一次修订。

食 醋 质 量 通 则

1 范围

本文件界定了食醋的术语和定义,规定了技术要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求,给出了产品分类,描述了相应的试验方法。

本文件适用于食醋的生产、检验和流通。

本文件不适用于甜醋产品。

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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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

食醋 vinegar

酿造食醋 fermented vinegar

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

3.2

固态发酵食醋 solid-state fermentated vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料,经微生物发酵,其中醋酸发酵阶段采用固态发酵工艺酿制而成的食醋。

3.3

液态发酵食醋 liquid-state fermentated vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精,经微生物发酵,其中醋酸发酵阶段采用液态发酵工艺酿制而成的食醋。

4 产品分类

分类原则按发酵工艺分为两类。